

Somos

UN LIBRO Y UNA SERIE
EXPLORAN LA VIDA
Y OBRA DEL MÍTICO
MARTIN SCORSESE

SAKE Y PUNTO: EL LICOR
JAPONÉS ENTRA CON
FUERZA AL MERCADO
PERUANO

Año XXXVIII / N° 2028 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Archivo Histórico EC



Nuestros eternos campeones

A 50 años de la segunda y última Copa América ganada por el Perú, El Comercio celebra con el documental “Fuimos héroes” a los ídolos que la consiguieron.

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

Compartido gratuitamente por @DSφU1E0F

ALMA & sabor PERUANO con PISU

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

6

ENTREGAS

4TA ENTREGA
SARTÉN
PANCAKE 26CM
+ RECETARIO



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 13 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>, y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 006 / 922 957 406. La primera hasta la decimotercera entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.

Pasó esta semana

◆◆ **El gabinete Jerí.** Cuatro días después de asumir la presidencia de la República, José Jerí nombró al presidente del Consejo de Ministros y al resto de su Gabinete. El abogado Ernesto Álvarez asumió ese cargo clave dentro del Ejecutivo, mientras que en las carteras de Economía y Justicia aparecen los nombres de Denisse Miralles y Walter Martínez, respectivamente.



Un serio candidato

GUSTAVO ÁLVAREZ, ACTUAL TÉCNICO DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE, SERÍA EL ELEGIDO POR LA FPF PARA OCUPAR LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LA SELECCIÓN PERUANA DE FÚTBOL.



◆◆ **Visita fugaz.** Milett Figueroa y el conductor argentino Marcelo Tinelli estuvieron unos días en Cusco grabando la segunda temporada del 'reality' "Los Tinelli". Durante su visita, recorrieron el santuario de Machu Picchu y evitaron dar declaraciones a la prensa.



◆◆ **Adiós a una era.** El gigante del entretenimiento Paramount Global anunció el cierre definitivo de cinco canales temáticos MTV en Europa y América del Sur, a partir del 31 de diciembre de 2025. Las señales que dejarán el aire son MTV Music, MTV 80s, MTV 90s, Club MTV y MTV Live.

3,40 soles

ES EL NUEVO MÍNIMO QUE TOCÓ EL PRECIO DEL DÓLAR ESTA SEMANA, EN MEDIO DE LA AGITACIÓN POLÍTICA DEL PAÍS.

3,18%

CRECIÓ LA ECONOMÍA PERUANA EN AGOSTO POR EL AUMENTO DE LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS, INFORMÓ EL INEI.

78%

DE TRABAJADORES EN EL PERÚ AFIRMA SENTIRSE EXHAUSTO O ESTRESADO EN SU CENTRO DE LABORES, SEGÚN UN ESTUDIO DE BUMERAN.

“

CUANDO LA GENTE DICE 'PERO PUEDES ADOPTAR', NO QUIERO. QUIERO MI PROPIO ADN EN UNA PERSONITA. ES LA ÚNICA MANERA. EGOÍSTA O NO, SEA LO QUE SEA, LO HE DESEADO ASÍ

Jennifer Aniston
ACTRIZ

La estrella de "Friends" habló sobre su negativa de adoptar hijos en el podcast Armchair Expert.



◆◆ **Alerta en Ecuador.** Treinta personas resultaron heridas por la explosión de un carro-bomba en las inmediaciones de un centro comercial ubicado en el centro financiero de Guayaquil. El objetivo habría sido un edificio de oficinas de la familia del presidente ecuatoriano, Daniel Noboa.



Contenido

18/10/25



18 El arte de los titiriteros

A propósito del éxito viral del programa chileno “31 minutos” en el Tiny Desk Concert, visitamos a dos colectivos peruanos que mantienen viva esta hermosa práctica a punta de espuma, hilos y mucha imaginación.

24 Larga vida a ‘Marty’

A sus 82 años y sumamente vigente tras la cámara, Martin Scorsese es sujeto de estudio en un completo libro editado en el Perú y una serie documental de Apple TV+.



28 Un vigilante de nuestras montañas

El huaracino Víctor Rimac, empedernido montañista y guía, escala ahora a una nueva aventura: cuidar el escenario natural de cimas y nevados que lo vio crecer. Él nos habla de su proyecto Mountain Protectors.



- 05. Fotonoticia
- 08. Bienestar
- 10. Rosita Producciones
- 14. Festival esCAPE
- 30. Circo Beat
- 34. Carmen Balarín y Peruflora
- 42. Ben Stiller
- 46. Sake
- 49. Astrología

06



Entre Tailandia y Arequipa

Kao es el nombre del restaurante del chef Kent Muñoz, que traslada sabores y técnicas del sudeste asiático hasta una casona de sillar en la Ciudad Blanca.

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N° 300, Lima.
311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



AGUTTES
MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES

♦ ¡ATRÁPALO YA!

El universo Pokémon se viste de lujo. Una escultura de Pikachu hecha en cristal Baccarat será subastada el próximo 22 de octubre por la casa francesa Aguttes, y se espera que alcance ofertas de entre 50.000 y 70.000 euros. El codiciado objeto fue diseñado en 2021 con motivo del aniversario 25 de la popular serie animada.

Con 30 centímetros de altura y casi 5 kilos de peso, la pieza forma parte de una exclusiva edición limitada de solo 25 ejemplares en todo el mundo, creada en colaboración con el diseñador japonés Hiroshi Fujiwara. Además, cuenta con un cofre especial, inscripción Baccarat y certificado de autenticidad.

Fruto de una alianza sin precedentes, el icónico personaje japonés fue reinterpretado por los maestros vidrieros de Baccarat, la legendaria firma francesa fundada en 1764, reconocida por su trabajo artesanal con cristal de lujo. Para hacerlo aún más deseable, el tierno Pikachu cuenta también con una inscripción que dice “eléctrico” en la zona inferior.

Con esta subasta, el pop y la alta artesanía se encuentran en una sola pieza: un Pikachu que brilla como nunca antes (sin necesidad del clásico ‘pika pika pika chu’), y que se puede atesorar como una verdadera joya de corona. //

Gastronomía

Kao

Dirección: Calle San Francisco 217, Arequipa

☎ 933 484 888

📍 @kao_rest

En una de las blancas calles del Centro Histórico de Arequipa, dentro de una casona de sillar, nos encontramos con Kao, la propuesta de Kent Zúñiga que fusiona tradición local con sabores tailandeses.

LA TORTILLA MAJEÑA DE CAMARÓN SOBRE ARROZ FRITO THAI, SHITAKE, TOGARASHI DE ROCOTO, WANGY Y CEBOLLA FRITA.



ALEJANDRA GARBOZA

FOTOS:
GABRIELA DELGADO

En una de las calles principales de Arequipa, una casona que respira historia alberga a Kao, un restaurante que ha transformado la forma en que la Ciudad Blanca se piensa a sí misma desde la gastronomía. Creado por el chef Kent Zúñiga, Kao nació hace más de cinco años como un espacio pequeño, con la idea de ofrecer algo distinto, sin anticipar que se convertiría en una marca querida tanto por turistas como por locales.

El concepto fue mutando, el público pedía una propuesta entre lo andino y las técnicas globales. Ese diálogo con la ciudad marcó el camino: del experimento inicial con sabores tailandeses a un concepto sólido que combina



KENT ZÚÑIGA ESTÁ CONVENCIDO DE QUE ES EL MOMENTO PARA QUE LA COCINA AREQUIPEÑA ALCANCE OTRO NIVEL.

insumos locales, memoria y guiños al sudeste asiático.

Kao ofrece una carta de unos 32 platos, además de un menú degustación de nueve tiempos que cambia cada año. La nueva propuesta está inspirada en el valle de Majes, de donde proviene la familia del chef. Así, platos de infancia como la tortilla de camarón se reinterpretan con técnicas contemporáneas y presentaciones sofisticadas.

Entre los favoritos está el civinche, una reversión del antiguo cebiche de camarón crudo preparado en batán, que hoy casi ha desaparecido de las picanterías. También el taputay, un tacu tacu de arroz al curry con cerdo cocido a baja temperatura; y el tiradito Blanca y Heroica Ciudad, que combina leche de coco, escribano de papa, papaya arequipeña encurtida y pescado bonito madurado. Además, lleva un togarashi y sriracha de rocoto, ambos trabajados en el restaurante a partir de las semillas de rocoto que recogen de algunas picanterías.

En postres, Kao sorprende con un cheesecake de albahaca que nunca salió de la carta y un mousse de chocolate ayacuchano infusionado con muña y queso paria. Otra creación es el mousse de kion y hierbaluisa, inspirado en la gaseosa arequipeña Energina, una bebida que Zúñiga añoraba cuando vivía en el extranjero.

La coctelería de autor sigue el mismo espíritu: el Sunset K, por ejemplo, combina la Kola Escocesa, agua mineral Socosani y tumbo, en homenaje a esos sabores profundamente locales.

Con más de cinco años de historia, Kao no solo se consolidó como un restaurante, sino como un movimiento que reivindica la descentralización desde el sabor y la técnica, recordándole al Perú que las grandes cocinas también existen fuera de Lima. //



TIRADITO A LA BLANCA Y HEROICA CIUDAD, UNA PROPUESTA CON BONITO EN UNA LECHE DE TIGRE. LLEVA PAPAYA AREQUIPEÑA ENCURTIDA Y ROCOTO.

MANGO STICKY RICE INSPIRADO EN EL POSTRE TAILANDÉS DEL MISMO NOMBRE. LLEVA PULPA DE MANGO, HORCHATA DE ARROZ, DASH DE KION Y LIMÓN, Y GIN. INFUSIONADO EN HIERBALUISA.

CHEESECAKE DE ALBAHACA ACOMPAÑADO POR MERMELADA DE PAPAYA AREQUIPEÑA, ARÁNDANOS Y MANDARINA.

Desde la Ciudad Blanca

COCINERO EMPRESARIO

Tras abrir un local en Cusco, hoy rebautizado como Tak Thai, Kent Zúñiga sumó el concepto Barrio Chifa, un chifa criollo nacido en pandemia que está a punto de abrir un segundo local en Arequipa. Además, planea un restaurante inspirado en la cocina arequipeña contemporánea.

PRECIOS

Kao tiene una carta de 32 platos en los que se pueden encontrar rolls (S/26 a S/28), baos a S/32, cebiches a S/45, ensaladas y sopas entre S/34 y S/65. Hay platos con identidad arequipeña a S/55 y S/65 y postres a S/30. El menú degustación (S/200 y S/250) consta de nueve tiempos con bebidas.

TRADICIÓN DEL CAMARÓN

Con la técnica del ccaspeado, el camarón se pulveriza para conservarlo y trasladar su sabor. En Kao lo usan en polvo para mantener su presencia durante la veda.



DEBIDO A QUE LOS SÍNTOMAS DE LA TIROIDES SUELEN SER SUTILES, HACERSE CHEQUEOS DE RUTINA CON UN ENDOCRINÓLOGO ES MUY IMPORTANTE.

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



Tu tiroides: esa pequeña glándula que manda más de lo que crees

Con su forma de mariposa, la tiroides produce hormonas que regulan cuánta energía usamos y cómo la usamos. Y aunque muchas veces no comprendemos cómo funciona exactamente, cuidarla es un factor clave que no solo tiene que ver con la alimentación. Conoce aquí qué hacer para gozar de una buena salud tiroidea.

Si alguna vez has dicho “creo que mi tiroides está fallando” porque tu peso ha variado sin razón aparente, el pelo se cae como nunca antes, o estás más cansada de lo normal, no estás sola. La tiroides suele ser la gran sospechosa de todos nuestros males metabólicos, pero pocas veces entendemos realmente qué hace, cómo funciona y qué tiene que ver con lo que comemos.

La tiroides es una glándula con forma de mariposa que vive en la base del cuello y produce dos hormonas clave: T3 (triyodotironina) y T4 (tiroxina). Estas hormonas son como los directores de orquesta del metabolismo: regulan cuánta energía usamos, cómo la usamos y hasta qué tan rápido late tu corazón. Básicamente, sin una tiroides en equilibrio, el cuerpo entra en modo “sin batería” o, por el contrario, “re-calentamiento”, y esto nos afecta.

CUANDO LA TIROIDES SE DESACELERA... O SE ACELERA:

Existen dos grandes alteraciones: el hipotiroidismo (cuando produce



Las hormonas T3 (triyodotironina) y T4 (tiroxina), producidas por la tiroides, son como las directoras de orquesta de nuestro metabolismo.

MÁS QUE HACER UNA DIETA ESPECIAL, ES FUNDAMENTAL CONSTRUIR UNA ALIMENTACIÓN REAL CON FRUTAS, VERDURAS, FIBRA Y GRASAS BUENAS.

LA CAÍDA DEL CABELLO ES UN SÍNTOMA COMÚN DE HIPOTIROIDISMO, SOBRE TODO EN LAS MUJERES. TAMBIÉN LO SON EL AUMENTO DE PESO, LA PIEL SECA Y EL ESTREÑIMIENTO.

menos hormonas) y el hipertiroidismo (cuando produce más). El hipotiroidismo es el más común, sobre todo en mujeres, y puede causar síntomas como cansancio, aumento de peso, piel seca, caída del cabello, estreñimiento y sensación de frío constante. Por el contrario, el hipertiroidismo acelera el cuerpo y se suele experimentar pérdida de peso, ansiedad, taquicardia, insomnio y sudoración excesiva.

Pero ojo: no todo aumento o pérdida de peso, caída de pelo o cansancio tiene que ver con la tiroides. A veces dormimos peor de lo que pensamos, no le damos al cuerpo los nutrientes y energía que realmente necesita, o vivimos con más estrés del que admitimos, y aun así culpamos a la tiroides. Ya que los síntomas pueden ser muy sutiles, hacerse chequeos de rutina es importante para detectar cualquier cambio. Un análisis de sangre que mida TSH, T4 libre y, si es necesario, T3 y anticuerpos tiroideos suelen darnos un buen diagnóstico. Si sospechas que algo no anda bien, acude a un endocrinólogo o nutricionista especializado.

NUTRICIÓN Y TIROIDES: UNA RELACIÓN INSEPARABLE

La alimentación juega un papel clave en la salud tiroidea. Para que esta glándula funcione bien, necesita nutrientes específicos como:

◆ Yodo: esencial para fabricar las hormonas tiroideas. Fuentes: pescados, mariscos, algas y sal

yodada (aunque sin exagerar).

◆ Selenio: ayuda a convertir la T4 en T3, la forma activa de la hormona. Fuentes: nueces de Brasil, pescados y huevos.

◆ Zinc: apoya la síntesis hormonal. Fuentes: carnes, mariscos, semillas y legumbres.

◆ Hierro: sin niveles adecuados, la tiroides también se ve afectada.

◆ Vitamina D: aunque no suele mencionarse, juega un papel regulador en el sistema inmune y puede influir en los trastornos autoinmunes tiroideos (como Hashimoto).

Y claro, una microbiota intestinal equilibrada también influye, porque buena parte del metabolismo de las hormonas tiroideas ocurre en el intestino. Otro motivo más para cuidar tus bichitos buenos.

Por otro lado, hay algunos factores y alimentos que pueden interferir con la función tiroidea.

Por ejemplo los vegetales crucíferos crudos (col, brócoli, kale, coliflor) contienen sustancias llamadas goitrógenos, que en grandes cantidades y sin cocción pueden interferir con la función tiroidea. ¿Qué hacer? Simplemente cocinarlos (al vapor o salteados) para mantener sus beneficios y reducir los compuestos que interfieren. Y sí, comer muy poco también puede “apagar” la tiroides; el cuerpo entra en modo de ahorro energético y baja la producción de T3.

Cuidar la tiroides no es hacer una dieta especial o vivir contando microgramos de yodo. Es construir una alimentación real, con proteínas de calidad, fibra, frutas, verduras y grasas buenas; tu tiroides ama la constancia, no las dietas extremas. Por eso cuidarla no se trata solo de “comer bien”, sino de alimentarse con conciencia, reducir el estrés, dormir bien y moverse con frecuencia. //



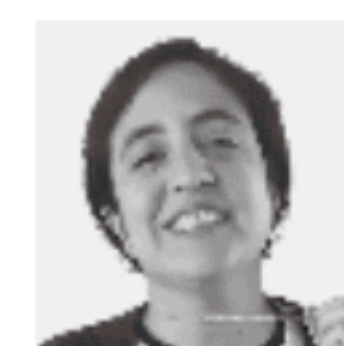
FOTOS: ISTOCK

♦ **Música**

Nos reunimos con la legendaria Rosita Arango, de Rosita Producciones, sello discográfico de un sinfín de artistas de la cumbia, chicha y huayno de las décadas de los 90 y 2000. Ahora, ella continúa su legado con su hija menor, Rous de la Rous, y su canal de entrevistas Kumbiera Podcast. Ambas serán parte de la Fiesta Chichera en Patio Jarana, Pueblo Libre.

Música de Rositas

Su olfato musical era considerado un don. No estudió música, pero canción que escuchaba Rosita Arango y le gustaba, se volvía un hit. “Muchos grupos primero venían a mí para escuchar sus nuevas canciones. Grupo Guinda, por ejemplo, me mostraron ‘Pedazo de luna’ y querían saber si me gustaba. Está bonito, va a pegar, les dije. Y así fue. El señor Walther Lozada [de Armonía 10] también me buscaba y, en su auto, ponía sus nuevos temas para que yo los escuchara”, cuenta. Ella es la mujer detrás de Rosita Producciones, productora musical y audiovisual de los más importantes



**DIANA
GONZALES
OBANDO**

FOTO:
VÍCTOR IDROGO



exponentes de la música tropical peruana. Junto a su hijo mayor, Willy Rojas, fundaron este sello musical en los años 90, con ese icónico logo de la rosa con un casete de fondo y audífonos que nunca quisieron rediseñar.

Para tener una idea, esta empresa familiar ha trabajado con joyas musicales del país, entre ellos los norteños Grupo 5 (con el papá, Elmer Yaipén), Armonía 10 y Corazón Serrano; los juveniles fueron La Joven Sensación y Skándalo; pero también Agua Bella con Marina Yafac, Chacalón Jr, Grupo Guinda, Los Shapis, Grupo Néctar, Los Mirlos, Ada Chura y una innumerable cantidad de agrupaciones y artistas. Han perdido la

cuenta. La productora apostó por muchos de ellos desde sus inicios, antes de alcanzar la popularidad, como con Rossy War, la artista con la que comenzó esta carrera musical.

ESCUCHAR AL PUEBLO

Como muchos comerciantes de este país, Rosita Arango también fue informal. Comenzó vendiendo electrodomésticos en las calles de Mesa Redonda hasta que encontró en la venta de grabadoras un público interesante. “Siempre me ha gustado convencer a las personas para que lleven un producto. Ofrecía cosas confiables, y para que me compren mis grabadoras se las probaba con un casete de

ROUS DE LA ROUS
ABRAZA A SU MADRE,
ROSITA ARANGO, EN LA
CABINA DE GRABACIÓN
DE LETO STUDIOS
(@LETO.MUSIKA).
DESDE AQUÍ SE GRABA
“KUMBIERA PODCAST”.

la música que me gustaba”, explica. Rosita escuchaba de todo en su puesto ambulante. Por intermedio de su hijo Willy, un día llegó un hombre que la

hizo escuchar un casete con una voz que no conocía: era la ronquita de la tecnocumbia, Rossy War. “Me gustó mucho. Me dejó dos cajitas de casetes que se vendieron rápidamente. Yo solo sabía que ese hombre se llamaba Tito Mauri”. Al darse cuenta de que desde ese punto estratégico podían promocionar las canciones y vender casetes, Rosita y su hijo Willy apostaron por grabar a Rossy War y más artistas. Era un trabajo de hormiga. Formalizaron, tuvieron un logo, diseñaban y fotocopiaban las etiquetas de los casetes y tenían que cortarlas y pegarlas manualmente. “A veces, me quedaba toda la noche cortando con una Gillete los agujeros de los casetes”. Poco a poco fueron creciendo. Organizaban conciertos y los grababan en vivo, gestionaban presentaciones de los artistas en la televisión y radio, distribuían la música en todas las regiones y llegaron fuera del país. Parte importante dentro de su estrategia era que todos los grupos mencionen a Rosita Producciones en cada canción. De esta manera, este sello quedó impregnado en la memoria de la gente, tanto que Rosita Producciones era casi parte de la letra, como en el “Tic Tac” de La Joven Sensación.

Rosita Producciones ha pasado por todos los formatos fonográficos: el

EL PRIMER EPISODIO DE “KUMBIERA PODCAST” TUVO COMO INVITADA A ROSSY WAR, REPRESENTANTE DE LA TECNOCUMBIA Y CON QUIEN COMENZÓ ROSITA PRODUCCIONES.



1. ROSITA ARANGO SOBRE EL ESCENARIO CON LOS PIONEROS DE LA MÚSICA CHICHA, LOS SHAPIS.

2. LA FUNDADORA DE ROSITA PRODUCCIONES JUNTO A JOSÉ QUIROGA DE LA AGRUPACIÓN AGUA MARINA, AFECTADA POR LA VIOLENCIA Y LAS EXTORSIONES.

3. EL COFUNDADOR DE ROSITA PRODUCCIONES, WILLY ROJAS, CARLOS T., ROSITA ARANGO Y JOHNNY OROSCO, FALLECIDO FUNDADOR DEL GRUPO NÉCTAR.



— “ —
QUIZÁ AHORA SE CONOCEN MÁS ESTOS CASOS, PERO LA VIOLENCIA EN LA INDUSTRIA DE LA MÚSICA POPULAR HA ESTADO SIEMPRE. HAY CASOS DE EXTORSIÓN DESDE HACE MUCHOS AÑOS

Rous de la Rous
CONDUCTORA DE “KUMBIERA PODCAST”

FOTOS: ARCHIVO ROSITA PRODUCCIONES



1994. ROUS CONDORI EN LOS BRAZOS DE SU MADRE, ROSITA ARANGO, EN EL STAND DE LA GALERÍA MESA REDONDA Nº 1000. ACTUALMENTE, TIENEN SU ARCHIVO EN EL CENTRO DE LIMA Y ATIENDEN CON CITA.

Los datos

◆◆ Si bien la piratería ayudó en la promoción de Rosita Producciones, los afectó directamente en su economía. Además, la empresa sufrió dos grandes robos de sus archivos originales y equipos de grabación, golpes de los que fue difícil recuperarse.

◆◆ Conoce más de la producción musical de Rosita Producciones en sus redes sociales. Instagram: @rositaproducciones @kumbierapodcast. TikTok: @kumbierapodcast. YouTube: Kumbiera Podcast. Facebook: @rositaproducciones.

◆◆ Hoy, sábado 18, no te puedes perder la Fiesta Chichera (@fiestachichera) en Patio Jarama (junto al parque 3 de Octubre) en Pueblo Libre. Participan: Warmichic, Rosita Producciones, Nación Chicha, Kumbiera Podcast, Kaypacha Sox y Fiesta Wanka.

casete, el CD, el DVD, el Blu-ray, el MP3. Cuando apareció YouTube, fueron los pioneros en subir sus videos, así como en Facebook.

No se quedan atrás. Aunque ya dejaron de realizar grabaciones, este 2025, la hija menor de Rosita Arango, Rous Condori (o Rous de la Rous), está liderando un nuevo proyecto. A sus 31 años, y luego de haber crecido en la tienda musical, entre giras y artistas, hoy es la conductora del programa “Kumbiera podcast”, un espacio de entrevistas que revive las historias de las estrellas musicales del sello y da visibilidad a los nuevos talentos, fiel al espíritu de la empresa familiar.

“Creemos que la música no solamente es para vender, sino que es parte de nuestra historia e identidad peruanas, y también de una identidad más grande, más emocional”, refiere Rous. “Si llevamos la historia de estos artistas que han crecido en el sello al mundo virtual, se puede llegar más lejos. Es la ventaja de un podcast”. Hasta el momento, han publicado tres episodios que se pueden encontrar completos en YouTube. El primero es con Rossy War, el segundo con Ruth Karina y el tercero con Los Mirlos. Rosita Arango participará en algunos capítulos con su cuota de memoria

para los datos curiosos y anécdotas. Al igual que Rosita Producciones, desde el podcast se trabaja con aliados y eventos para posicionar el programa más allá de la virtualidad: “Estamos con LETO Studios, participando en ferias, aliados con Nación Chicha y divulgando el podcast a través del ‘merchandising’. También promocionamos a artistas y músicos emergentes, tal como en nuestros inicios”, sostiene la conductora.

Sobre la vulnerable situación de nuestros artistas ante los atentados y extorsiones, nos comenta que es un problema que se viene gestando hace tiempo y se debió controlar en su momento: “Quizá ahora se conocen más estos casos, pero la violencia en la industria de la música popular ha estado siempre. Hay casos de extorsión desde hace muchos años. A este nivel, la situación ha empeorado. Nuestra posición es apoyar todos los comunicados que emitan los artistas y estar siempre con ellos”, afirma Rous con la misma sensibilidad y empatía que ha compartido junto a su madre y sus hermanos Willy y Ricardo en esta empresa imparable, liderada por una migrante que supo luchar para crecer en la música popular peruana. La misma que tanto le gusta escuchar y que la hace feliz. //

Arte

MÁS ALLÁ DEL CAMPUS

Del 23 al 26 de octubre, el Museo de Arte de Lima será escenario de la primera edición de esCAPE, el festival cultural de la PUCP que busca tender puentes entre la universidad y la ciudadanía, reforzando el papel de la creación como motor social.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
CLAUDIA HOLGADO



PUCP

"DOS SIGLOS DE SOBREMESA", OBRA TEATRAL DIRIGIDA POR GUSTAVO LÓPEZ, TAMBIÉN FORMA PARTE DE ESTA PRIMERA EDICIÓN DEL FESTIVAL ESCAPE, EN EL MALI.

Por primera vez, la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP) reunirá en un solo espacio las obras y proyectos desarrollados por sus docentes bajo el sello del Concurso Anual de Proyectos de Creación (CAP). El resultado es esCAPE, un festival que propone sacar el arte del campus para ponerlo al alcance de todos. Del 23 al 26 de octubre, el Museo de Arte de Lima (MALI) abrirá sus puertas a esta nueva experiencia cultural que combina teatro, danza, cine, exposiciones e instalaciones, y que, además, será de ingreso libre.

Organizado por la Oficina de Creación del Vicerrectorado de Investigación de la PUCP en alianza con el MALI, este festival busca visibilizar la intensa actividad artística que se desarrolla dentro de la universidad y proyectarla hacia la ciudad. “La universidad ha sido históricamente una comunidad de creadores, con un cuerpo docente y estudiantil dedicado a diversas disciplinas artísticas. Por eso, este festival responde a la necesidad de hacer circular esas obras más allá del campus”, explica a **Somos** Félix Lossio, jefe de la Oficina de Creación del Vicerrectorado de Investigación PUCP.

El nombre del festival, esCAPE, juega con las siglas del Concurso Anual de Proyectos de Creación (CAP), un programa que desde hace varios años impulsa la producción artística universitaria. Las piezas seleccionadas para esta primera edición muestran la amplitud y diversidad de la creación contemporánea en la institución educativa: allí están “Dos siglos de sobremesa”, obra teatral dirigida por Gustavo López; “Objetos vitales”, una propuesta de danza de Lucía Ginocchio; o el documental “Julia se revela” de Claudia Holgado, sobre la fotógrafa Julia Chambi López. También destaca “Montañas y pliegues. Observaciones a partir de una botella moche”, exposición de Paulo Dam que reúne más de setenta piezas en torno a la relación entre territorio y memoria.

Cada propuesta ha sido pensada para dialogar con públicos distintos: académicos, familias, jóvenes o amantes del arte contemporáneo. “Para la Universidad Católica, hay una responsabilidad frente a la ciu-

UNA CITA IMPERDIBLE DE
ESTA EDICIÓN INAUGURAL
ES EL DOCUMENTAL “JULIA
SE REVELA”, PIEZA QUE
AHONDA EN LA VIDA Y
TRAYECTORIA DE JULIA
CHAMBI, FOTÓGRAFA Y NIETA
DEL RECONOCIDO MARTÍN
CHAMBI.



FOTOS: PUCP

“OBJETOS VITALES”, DE LUCÍA GINOCCHIO, ES UNA PROPUESTA DE DANZA A MODO DE CONFERENCIA PERFORMÁTICA.

PARA UN PLAN MÁS FAMILIAR, PUEDE APOSTAR POR “MUNDO FELIZ”, DE CARLOS LA ROSA, QUE COMBINA MÁSCARAS, TÍTERES Y PANELES EN UNA PUESTA EN ESCENA LÚDICA Y ENRIQUECEDORA.

dadanía, frente al país, de procurar que los derechos culturales se cumplan y se potencien. Que la ciudadanía, sea o no parte de la comunidad universitaria, pueda disfrutar, participar y acceder a la cultura y a las obras de arte”, señala Lossio.

OBRAS QUE DIALOGAN

Uno de los puntos fuertes en esta primera edición de esCAPE será la exposición “Creación PUCP 2022-2024”, que reúne diez proyectos concluidos o en su fase final de implementación. Es una muestra que resume, en un mismo recorrido, la calidad y diversidad de la producción artística que surge dentro de la universidad.

En tanto, entre las piezas individuales, destaca el documental “Julia se revela” (CAP 2022), que rescata la historia de Julia Chambi López, fotógrafa y nieta del célebre Martín Chambi. A través de imágenes inéditas y testimonios familiares, la cinta reconstruye su mirada y su legado en un campo que, por décadas, fue reservado casi exclusivamente a los hombres.

Esta obra no solo revisita los archivos de una artista olvidada, sino que también plantea una reflexión sobre el lugar de las mujeres en la historia de la fotografía peruana.

En tanto, la obra teatral “Dos siglos de sobremesa”, dirigida por Gustavo

Cómo formar parte

esCAPE se proyecta como un nuevo punto de encuentro entre la creación universitaria y la vida cultural de la ciudad, con una serie de presentaciones artísticas que atraviesan muy distintas disciplinas. La cita es del 23 al 26 de octubre en el MALI (Paseo Colón 125, Lima) y el ingreso es libre, previa inscripción en <https://forms.gle/S8Aqi3DPertgKjqEA>.

“MONTAÑAS Y PLIEGUES. OBSERVACIONES A PARTIR DE UNA BOTELLA MOCHE”, DE PAULO DAM, EQUILIBRA ARTE, CULTURA E IDENTIDAD.



López (CAP 2024), utiliza el formato de una cena familiar para revisar los dilemas del país a 200 años de su independencia. Mientras que “Objetos vitales”, de Lucía Ginocchio (CAP 2024), es una propuesta híbrida entre la danza y la conferencia performática que busca dialogar con las piezas del museo desde el movimiento y la palabra. Para el público familiar, “Mundo feliz”, de Carlos La Rosa, invita a intervenir el espacio público con máscaras, títeres y paneles, apostando por la participación y la creación colectiva.

Finalmente, la exposición “Montañas y pliegues. Observaciones a partir de una botella moche”, de Paulo Dam, propone un recorrido visual y poético por la relación entre paisaje, territorio y huella humana.

Así, esCAPE se proyecta como un nuevo punto de encuentro entre la creación universitaria y la vida cultural de la ciudad, una muestra de lo que ocurre cuando la universidad abre sus puertas para compartir su talento con todos. Como concluye Lossio: “Queremos seguir trabajando con el MALI y con otros espacios para que las obras de nuestros creadores continúen circulando y encuentren nuevos públicos. Esa es la esencia al final del día”. //

Moda

PASOS QUE CONQUISTAN

Tercera generación de una familia dedicada al calzado, Víctor Meneses ha llevado su oficio más allá de las fronteras, colaborando junto al diseñador Jorge Luis Salinas para su desfile en Milán. Además, celebra el primer aniversario de su cada vez más sólida marca, Menesses.

JOEL ALONZO

POR: **CELESTE PÉREZ**

La historia de éxito de Víctor Meneses empezaría a labrarse hace tres generaciones, en el ADN de una familia que ha hecho del cuero su lenguaje. “Mi padre le hacía calzado a Gerardo Privat y a varias marcas locales que todavía están en el mercado. Mi abuelo, por su lado, fue quien dio inicio a esta pasión, luchando día a día por el calzado que diseñaba”, reflexiona Víctor en diálogo con **Somos**.

Con un manejo total del movimiento en el taller, y siempre dispuesto a diseñar para otras marcas, hace un año Víctor tomaría la decisión de abrirse paso también con nombre propio. “Me sentía listo. Me impulsa demostrar que en el Perú tenemos talento de sobra”, precisa.

Sumado al primer aniversario de Menesses (como ha bautizado a su marca), el joven diseñador y empresario acaba de vivir uno de los hitos más importantes de su trayectoria: la colaboración con Jorge Luis Salinas en la Semana de la Moda de Milán. “Es la segunda vez que acompañamos a Jorge Luis en su desfile. La primera vez confeccionamos unas Mary Jane, y esta vez sorprendimos con unas gladiadoras tejidas a mano en cuero”, apunta. Trabajar junto al reconocido diseñador ha sido para él una oportunidad de demostrar que el talento peruano puede medirse también con las grandes casas internacionales, sin tener nada que envidiar a gigantes como Chanel o Prada. “En Milán, desfilas al lado de Gucci, Prada, Ferragamo... y tienes una sola chance de sorprender. Que Jorge Luis quisiera que todo fuera peruano, hasta el calzado, nos motivó,



VÍCTOR HEREDÓ EL TALENTO DE SU ABUELO Y DE SU PADRE EN LA CONFECCIÓN DE CALZADO. DESDE HACE UN AÑO, LIDERA MENESSES, MARCA LOCAL CON DISEÑOS VANGUARDISTAS.

porque toma su oportunidad como un momento para engrandecer toda la moda local, no solo su nombre”, afirma el diseñador.

Hoy, con la mirada puesta en seguir expandiendo su marca, Víctor se prepara para abrir su segunda tienda en Ecuador. Lo hace convencido de que la industria del calzado nacional merece más visibilidad. A un año de lanzar Menesses, además, él reafirma su propósito: mantener vivo el legado familiar mientras se proyecta el talento peruano al mundo. Con pasos firmes y a la moda, por supuesto. //

Con alma limeña

♦♦ La nueva colección de Menesses nace de una oda a la capital. Desde sus balcones hasta sus calles y rincones históricos, cada par cuenta historias enlazadas a la capital y su herencia. La paleta de color navega entre los neutros, verdes y tierra, e incluye detalles en tendencia como tacones de madera y flores de cuero. Conoce más en su cuenta de Instagram @menesses. calzado o en su web <https://menesses.shop>.

LOS PARES QUE ACOMPAÑARON A LOS CODICIADOS DISEÑOS DE JORGE LUIS SALINAS EN MILÁN FUERON EN ESTILO GLADIADOR, TRABAJADOS EN EL TALLER ARTESANAL DE LA FAMILIA.

MARTÍN MOLINA,
INVESTIGADOR
Y MAESTRO
TITIRITERO, ES
FUNDADOR DE
LA ASOCIACIÓN
TÁRBOL TEATRO DE
TÍTERES. "CHURI,
HIJO DEL RÍO"
ES UNA DE SUS
OBRAS.

LA MAGIA INVISIBLE DE LOS TITIRITEROS

JORGE CHÁVEZ NORIEGA

FOTO:
VÍCTOR IDROGO



Tras el éxito viral de “31 minutos”, el arte con títeres ha regresado con fuerza a la conversación global. En ese contexto, visitamos dos colectivos locales que, con manos y voces, mantienen viva esta fantástica tradición.



TÁRBOL

veces inadvertida. No solo habitaron plazas y ferias, sino que también dieron el salto a la pantalla chica. En los años noventa, la cadena de televisión estatal de Japón donó varias series educativas a países de Latinoamérica, entre ellos el Perú. Fue así como se emitieron en Canal 7 programas de títeres como “Niños en crecimiento”, “Me lo contaron en Japón” o “1, 2, 3, matemáticas”, que hacían volar la imaginación de los pequeños de casa. Otros espacios memorables donde se hicieron populares estos seres de trapo y gestos exagerados son “El show de Yuli”, “Mueve tu curul” y, más recientemente, “La tiendita de don Pepe”, que incorporaban títeres para educar, entretener y hacer reír.

Martín Molina, investigador, maestro titiritero y autor del libro “Oficio de libres”, que recorre la historia de este arte en el Perú, recuerda que el primer registro de una función de títeres data del siglo XVII, cuando Leonor de Godomar pidió permiso al virrey Melchor Portocarrero para presentar su espectáculo en Lima. Desde entonces, este arte ha sobrevivido a los siglos: desde el mítico Ño Valdivieso, en tiempos de la República, hasta los grupos contemporáneos como Kusi Kusi, que marcaron un antes y un después en la escena nacional.

Con Martín también se cumplió ese

Títeres en nuestra pantalla



“MUEVE TU CURUL” FUE UN PROGRAMA CÓMICO Y DE SÁTIRA POLÍTICA CON TÍTERES. FUE CREADO POR EL CÓMICO ARTURO ÁLVAREZ.



“1, 2, 3, MATEMÁTICAS” FUE UNA SERIE EDUCATIVA JAPONESA QUE EN NUESTRO PAÍS SE EMITIÓ POR TV PERÚ. ES CONOCIDA INFORMALMENTE COMO “NICO Y TAP”.



“NIÑOS EN CRECIMIENTO” TAMBIÉN FUE UN PROGRAMA DE ORIGEN JAPONÉS QUE SE EMITIÓ POR CANAL 7. TUVO 14 TEMPORADAS.



MARÍA
LAURA VÉLEZ Y LA
COMPOSITORA MAGALI LUQUE
FORMAN PARTE DE LA COMPAÑÍA
DE TÍTERES PROYECTO
MARIPOSA.

dicho de que los títeres lo eligen a uno. Estudiaba psicología cuando, casi por azar, aceptó participar en una función infantil. No tenía mayor expectativa, pero aquella primera experiencia lo devolvió a un territorio que había olvidado: el del juego, la imaginación y el asombro. “No quería hacerlo, pero descubrí que los títeres me daban algo que ninguna otra forma de arte me había dado: el contacto con la vida”, confiesa.

Con el tiempo, fundó la asociación Tárbol Teatro de Títeres, un proyecto que cuenta con más de veinte obras activas y que ha recorrido escenarios de América Latina, Europa y Asia. Tárbol no tiene sede fija: es una compañía itinerante que se adapta a teatros, plazas, patios de escuela o salas familiares. Su principio es simple: donde haya alguien dispuesto a mirar, puede haber un espectáculo.

Sus títeres hablan con acento andino o amazónico, dialogan con las raíces culturales del país y cuestionan, desde la ternura o la irreverencia, la herencia colonial que aún pesa en nuestra identidad colectiva. “Nos interesa hablar desde lo local, con nuestras sonoridades, nuestras estéticas, nuestras historias”, afirma el artista. Hoy, en plena era digital, no teme por el futuro del títere: “La NASA usó títeres para explicar la llegada de una misión a Marte. Si ellos, con toda su tecnología, recurren a eso, es porque reconocen su poder. Los títeres no están pasados de moda. Están más vivos que nunca”. //

Un fenómeno de Internet

♦♦ En 2003, en Chile, un grupo de periodistas y artistas decidió crear un noticiero absurdo conducido por títeres. Así nació “31 minutos”, una parodia infantil que se convirtió en un fenómeno. Este año, el elenco ha regresado al centro de la conversación global gracias a su presentación en el Tiny Desk Concert de NPR. Los títeres aparecieron frente a los micrófonos, interpretando sus temas más recordados con una banda en vivo y el carisma intacto.



Medio Oriente

UN PASO HACIA LA PAZ

Después de dos años de bombardeos, bloqueos y negociaciones fallidas, israelíes y palestinos viven los primeros días de una tregua que despierta esperanza, aunque con cautela.



AFP



EFE

IZQUIERDA: EL REHÉN ISRAELÍ ALON OHEL VOLVIÓ CON SU FAMILIA LUEGO DE DOS AÑOS SECUESTRADO POR EL GRUPO TERRORISTA HAMÁS. DERECHA: PRISIONEROS PALESTINOS LLEGANDO A LA FRANJA DE GAZA TRAS SER LIBERADOS POR EL EJÉRCITO ISRAELÍ.

POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

Dos años después del inicio de la guerra en Gaza, Israel y Hamás viven una tregua: un alto el fuego que ya permitió la liberación de rehenes y prisioneros, y que podría marcar el punto de inflexión hacia el fin del conflicto. Este paso corresponde a la primera fase de un ambicioso plan de paz impulsado por el presidente estadounidense Donald Trump, que entró en vigor esta semana.

En estos días se han liberado los últimos 20 rehenes israelíes que aún estaban vivos en Gaza, mientras Israel entregó cerca de 2 mil prisioneros palestinos.

No obstante, la implementación del acuerdo enfrenta una serie de obstáculos. Al cierre de esta edición, Israel mantiene cerrado temporalmente el paso fronterizo de Rafah como medida de presión, acusando a Hamás de incumplimiento en la devolución de los

cuerpos de sus compatriotas fallecidos. Hamás, por su lado, ha justificado las demoras señalando la dificultad de identificar los restos en zonas demolidas.

El plan de paz contempla también otros ejes: el desarme de Hamás, la reconstrucción de Gaza bajo vigilancia internacional, un gobierno palestino de transición y la participación de actores externos supervisores. Todo ello en un escenario donde siguen sin resolverse los asuntos pendientes de soberanía, control territorial y la garantía de seguridad para ambas poblaciones.

Aunque la tregua ofrece un respiro y deja entrever una vía para detener el derramamiento de sangre, queda claro que la paz dependerá de la voluntad política de ambos bandos, de la transparencia en los compromisos y del rol vigilante de la comunidad internacional. //

¿Qué pasará?

Según CNN, Donald Trump manifestó que las negociaciones para la siguiente fase de su acuerdo ya habían comenzado, pero no reveló quién está mediando ni qué se está discutiendo. “Por fin, no solo para los israelíes, sino también para los palestinos, la larga y dolorosa pesadilla terminó”, sostuvo.

♦ Cine

EL HOMBRE DE LA CÁMARA

Dos obras recientes —un libro editado en el Perú y una serie documental de Apple TV+— reflexionan sobre la ambiciosa y monumental obra de Martin Scorsese, el director de películas inolvidables como “Taxi Driver” y “Toro salvaje”. Un autor cuyo nombre es sinónimo del cine mismo.

Hace solo unos días, durante un conversatorio en el Festival de Cine de Nueva York, el director iraní Jafar Panahi —reciente ganador de la Palma de Oro en Cannes— le contaba a Martin Scorsese sobre sus primeros vínculos con el cine. “Mi padre, que era obrero, siempre me repetía: ‘En la vida, no tienes que inclinarte ante nadie más que ante Dios’. Desde entonces he estado buscando a Dios en muchos lugares. Y me alegra mucho poder estar al lado del actual Dios del cine. Por eso me gustaría inclinarme ante él”, dijo Panahi. Acto seguido, se puso de pie y le hizo una reverencia a Scorsese, que vino acompañada por la ovación del público que los escuchaba.

Más allá de preferencias lógicas y atendibles discrepancias, es casi un consenso el sentido de admiración que el director de “Toro salvaje” ha ganado con el correr de los años. ¿Qué lo hace ser tan apreciado por



POR:
**JUAN
CARLOS
FANGACIO**





MARTIN SCORSESE (82) HA DIRIGIDO 26 LARGOMETRAJES DE FICCIÓN Y OTRA VEINTENA DE DOCUMENTALES. ADEMÁS, SU FACETA DE PRODUCTOR ES TAMBIÉN COPIOSA.

GETTY IMAGES



colegas de su generación y por creadores contemporáneos? ¿Por representantes del Hollywood clásico y por cineastas iraníes, franceses o japoneses? ¿Por trabajadores de la industria y el cine más comercial, e íconos del cine independiente y de autor?

Para el crítico Isaac León Frías, una de las principales cualidades de Scorsese es su unicidad y singularidad. “Su carrera —dice León— no es en absoluto una que se parezca cercanamente a la de sus colegas precedentes y coetáneos”. Y, en esa línea, entran como factores distintivos “el temple de sus películas, la amplitud

EN PLENO RODAJE DE “TORO SALVAJE” (1980) JUNTO A SU ACTOR FETICHE ROBERT DE NIRO, QUIEN INTERPRETÓ AL BOXEADOR JAKE LAMOTTA.

Para conocer más de ‘Marty’ y su universo

Publicado por el Fondo Editorial de la Universidad de Lima, “El cine de Martin Scorsese” (354 págs.) será presentado por su editor, Isaac León Frías, durante la Semana del Cine de la U. de Lima. La cita es este miércoles 22 de octubre, a las 6 p.m., en el Aula Magna O2 del centro de estudios.

“Mr. Scorsese”, serie documental de cinco episodios sobre la vida y obra del director de “Taxi Driver”, ya está disponible en la plataforma Apple TV+. La producción, con profuso material de archivo e imágenes inéditas, tuvo su estreno hace solo unos días en el Festival de Cine de Nueva York, donde recibió elogios de la crítica.

El próximo proyecto ficcional de Scorsese es una adaptación de la novela “What Happens at Night” (2020), de Peter Cameron. Se trata de un ‘thriller’ psicológico sobre una pareja estadounidense que se traslada a una fría aldea europea con el propósito de adoptar a un bebé. Los protagonistas elegidos serían Leonardo DiCaprio y Jennifer Lawrence.



EL LIBRO “EL CINE DE MARTIN SCORSESE” REÚNE MÁS DE 20 TEXTOS QUE ABORDAN LA OBRA DEL DIRECTOR NEOYORQUINO DESDE DIVERSOS ÁNGULOS.

de su compromiso con el cine y su gravitación en el panorama del cine contemporáneo”, agrega el crítico.

Así lo explica en su libro “El cine de Martin Scorsese. El sueño americano en claroscuro: entre la violencia y la redención”. Se trata de un muy interesante conjunto de artículos, críticas y ensayos —escritos por diversos autores y recopilados y editados por Isaac León Frías— que abordan la filmografía del popular ‘Marty’ desde diversos flancos, contrastando perspectivas, reflexionando y polemizando sobre una obra monumental, cambiante y sumamente ambiciosa.

Allí se encuentran, por ejemplo, un texto que estudia las colaboraciones de Scorsese con sus actores fetiches Robert De Niro (quien aparece en 10 de sus películas) y Leonardo DiCaprio (quien lo hace en 6); otro que ahonda en sus poderosas cintas de temática religiosa (“La última tentación de Cristo”, “Kundun”, “Silencio”); un análisis del papel que juegan las mujeres en su filmografía (asunto controversial, pues a menudo se señala que estas quedan relegadas frente a los protagonistas masculinos); el tópico de la violencia, especialmente en sus historias de mafia y gánsteres; y uno que afina el oído para aproximarse al cine musical del director.

CINÉFILO CONSUMADO

La aparición del libro “El cine de Martin Scorsese” coincide además con el estreno, a través de la plataforma Apple TV+, de la serie documental “Mr. Scorsese”. Dirigida por Rebecca Miller, la producción nació como un proyecto de largometraje, pero derivó en cinco episodios independientes por la amplitud de los temas abordados. En ella brindan sus testimonios figuras como Cate Blanchett, Daniel Day-Lewis, Jodie Foster, Spike Lee, Margot Robbie, Steven Spielberg, los ya mencionados De Niro y DiCaprio, entre otros.

No parece casualidad el interés que viene generando últimamente el creador de filmes como “Taxi Driver”, “Buenos muchachos”, “Casino” o “Los infiltrados” (la única cinta que, a la fecha, le ha valido un Óscar). Y a ello contribuye otra cuestión destacada por Isaac León en el prólogo de su libro: “El compromiso que siempre ha demostrado Scorsese por la preservación del cine y por la defensa de la integridad de las películas”. Porque además de hábil creador de ficciones y erudito documentalista, Scorsese es presidente de la Film Foundation —institución que desde 1990 se dedica a la restauración y promoción de películas

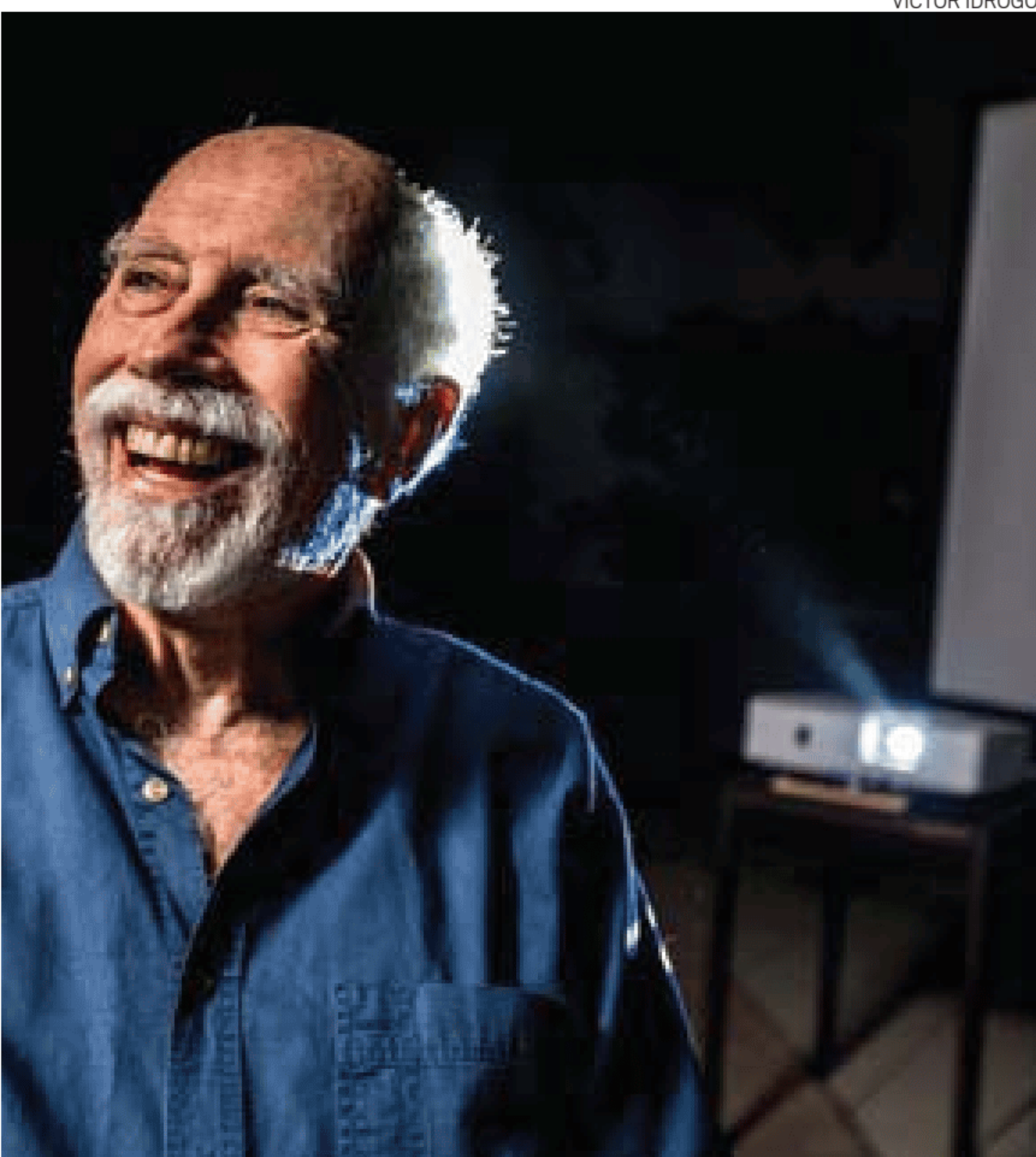




APPLE TV

VÍCTOR IDROGO

LA MÁS RECIENTE CINTA DE SCORSESE, “LOS ASESINOS DE LA LUNA” (2023), TUVO COMO PROTAGONISTAS A LILY GLADSTONE Y LEONARDO DICAPRIO.



EL CRÍTICO PERUANO ISAAC LEÓN FRÍAS ES EL EDITOR DEL LIBRO “EL CINE DE SCORSESE”. EN EL TEXTO INTRODUCTORIO DESTACA “EL TEMPLE DE SUS PELÍCULAS Y LA AMPLITUD DE SU COMPROMISO CON EL SÉPTIMO ARTE”.

de todo el mundo—, así como un agente reivindicador del material fílmico (sin que eso le haya impedido incursionar en los vericuetos digitales del 3D y el streaming), y por sobre todo un cinéfilo empedernido y consecuente, que ha entregado su vida al disfrute del séptimo arte.

A sus 82 años, Scorsese tiene en carpeta varios proyectos (una película sobre Jesús, la adaptación de una novela de Erik Larson sobre un asesino en serie, etc.), pero su prioridad actual es “What Happens at Night”, un ‘thriller’ fantasmal basado en el libro del mismo nombre de Peter Cameron. Si todo marcha bien, lo protagonizarán Leonardo DiCaprio y Jennifer Lawrence. Y aun así, el propio director parece consciente de que los años no pasan en vano. “El mundo entero se ha abierto para mí, pero es demasiado tarde —declaró a ‘Deadline’ en 2023—. Soy viejo. Leo cosas. Veo cosas. Quiero contar historias, pero ya no queda tiempo”. Por duras que suenen sus palabras, la realidad se impone y queda aceptarlas. Disfrutemos al dueño de las cejas más famosas del cine, que como él no hay otro igual. //

♦ **Historias**

Guardián del hielo

Victor Rimac es guía de alta montaña y atleta empedernido. Nacido en Huaraz, se embarca ahora en el desafío de cuidar aquel escenario natural que lo vio crecer: las montañas y los picos nevados, a través del proyecto Mountain Protectors.



CELESTE PÉREZ

FOTOS:
VICTOR RIMAC

Para Victor Rimac —así, sin tildes ni en su nombre ni en su apellido—, las montañas no son solo un paisaje: son su hogar, escuela y espejo: “He nacido en Huaraz, rodeado de estos gigantes de hielo. La Cordillera Blanca ha sido el patio de mi casa”, reflexiona. Desde los 14 años, cuando un amigo lo invitó a escalar por primera vez, supo que su vida estaría ligada a ese mundo vertical, en rutas que pronto le enseñarían disciplina, humildad y resistencia.

Con el tiempo, Rimac se convertiría en guía certificado de alta montaña y atleta reconocido. Su proyecto deportivo más ambicioso es escalar las 14 cumbres más altas del mundo sin oxígeno suplementario, un reto que hasta el momento lo ha llevado a China, Pakistán, India y el Tíbet. “En esos viajes, me di cuenta de algo: cuando no hay

un orden en los lugares turísticos, cuando la naturaleza no se protege desde el inicio, es muy difícil reparar el daño después”, le revela a **Somos**.

Ese aprendizaje lo persiguió durante años, hasta que, en 2023, una serie de incendios en la Cordillera Blanca le dio el empujón definitivo para materializar un sueño. “Fue la última gota. Vi cómo se quemaban mis montañas, mis animales... y dije: no puedo ser indiferente a esto”, precisa. Así nació Mountain Protectors (@mountainprotectors-peru), una iniciativa que busca limpiar, educar y generar conciencia sobre el impacto del turismo informal en los ecosistemas andinos.

“Cuando empecé, el 95% de quienes venían de visita eran extranjeros; hoy, el 95% son peruanos”, explica. “El crecimiento del turismo local es positivo, pero muchos no tienen educación ambiental. Y

las agencias informales no siempre asumen su parte. El resultado: ecosistemas contaminados, con basura acumulada que nadie se preocupa por recoger”, indica Rimac.

Desde el inicio, Mountain Protectors ha sido una experiencia colectiva. Victor no busca protagonismo, sino contagiar compromiso. “Yo solo encendí la chispa, pero el fuego lo mantienen los voluntarios”, comenta, y apunta que todos están invitados a sumarse a la causa. Guías, deportistas, estudiantes y vecinos de Huaraz ven en cada jornada una oportunidad de cuidar lo que los rodea.

La fuerza del proyecto, explica, está en esa unión: en convertir la pasión por la montaña en un acto de servicio, mientras se recolecta la basura que contamina el entorno. Desde enero, el proyecto ha convocado a más de 120 voluntarios en distintas jornadas de limpieza en Huaraz, y hoy sábado realizarán la primera intervención ambiental en un glaciar: el imponente Vallunaraju.

“Quiero que las siguientes generaciones puedan disfrutar de las montañas como yo lo hice. Esa es mi primera inspiración”, dice firme. Para Victor Rimac, proteger las montañas no es una opción: es una forma de devolverle el favor a la tierra que le enseñó a escalar. Inspirando, por qué no, a más personas en la ruta. //



Tarea de todos

♦♦ La tercera jornada de limpieza liderada por Mountain Protectors se llevará a cabo hoy en el glaciar Vallunaraju (Huaraz). Sin embargo, el proyecto del atleta Victor Rimac ya está preparando sus primeras ediciones del 2026. Para enterarse de todos los detalles y cómo sumarse y apoyar, puede seguirlos en su Instagram: @mountainprotectorsperu.



MOUNTAIN PROTECTORS HA REALIZADO DOS JORNADAS DE LIMPIEZA EN ZONAS NATURALES Y TURÍSTICAS DE HUARAZ EN LO QUE VA DEL AÑO. LA MISIÓN DE HOY ES REVITALIZAR EL GLACIAR VALLUNARAJU.

RIMAC TAMBIÉN COLABORA COMO GUARDAPARQUE HONORARIO DEL PARQUE NACIONAL HUASCARÁN, IMPULSANDO JUNTO A LAS AUTORIDADES LA INSTALACIÓN DE BAÑOS ECOLÓGICOS EN RUTAS DE ALTA MONTAÑA.

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



SHEYLA ENRÍQUEZ

SHEYLA ENRÍQUEZ



1/

'Girls just wanna have fun'.
Chiara Lercari, Camila Benzaquen y Macarena Vidal disfrutaron de la presentación de la nueva colección de primavera de Renzo Costa. Jockey Plaza, Surco.

2/

Cita con el arte.
Sebastián González y Víctor Suárez en la inauguración de la muestra "Huellas cósmicas", del fotógrafo Roberto Huarcaya. ICPNA Cultural, Centro de Lima.

3/

Dos gotas de agua.
Raysa y Sirena Ortiz acudieron al estreno de la obra de teatro "Laponia". Teatro NOS del CCPUCP, San Isidro.

4/

Tórtolos.
Marbe Bustos y Ana Teresa Vega Soyer en la cena de inauguración de Casa Sarao, nueva propuesta del chef Jorge Muñoz. San Isidro.



SHEYLA ENRÍQUEZ

6.



8.



7.

Arte, deporte y gastronomía marcan la pauta de los eventos más destacados de la semana. Conoce las postales imperdibles de nuestro recorrido fotográfico.



SHEYLA ENRÍQUEZ

9.

5/

Regia.
Paula Ramírez presente en la apertura de Casa Sarao, nuevo restaurante del chef Jorge Muñoz, en San Isidro.

6/

Íconos.
Renzo Costa, Marina Bustamante y Natalie Vértiz, juntos durante el evento de presentación de la nueva colección primavera de la marca de accesorios en cuero. Jockey Plaza, Surco.

7/

Pura sonrisa.
Modelos Ariana Milenka y María Gracia se dan cita en el lanzamiento del nuevo Hydro Fluid SPF 50+ de Eucerin. San Isidro.

8/

Sirenas peruanas.
Mafe Villanueva y Moni Villar deslumbran durante el 'wellness retreat' de Curva Pilates en Paracas.

9/

Mirada única.
Juan Salas da la bienvenida a su obra en proceso "Algoritmo secuencial", desde la tradición del arte generativo. San Isidro.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

11.



12.



SHEYLA ENRÍQUEZ

15.



SHEYLA ENRÍQUEZ

14.



10.



10/

Maestros del gelato.
Desde Brasil y Argentina, Marcone Calasanz y Stefan Ditzend participaron de la convención Gelato Pastry Show y Showcolatte. Centro de Ingenieros del Perú, San Isidro.

11/

Musas.
Paloma Zimmermann y Nicole Dileo brillan en el retiro 'wellness' organizado por Curva Pilates, en Paracas.

12/

De talla mundial.
Roberto Huarcaya presenta "Huellas cósmicas", una recreación del Pabellón Peruano exhibido en la Bienal de Venecia en 2024. ICPNA Cultural, Centro de Lima.

13/

Galán.
Nico Ponce en la alfombra roja del estreno de "Laponia", nueva comedia de Los Productores. Teatro NOS PUCP, San Isidro.

14/

Hecho a medida.
Belén Quintana y Sebastián Pérez (extremos) celebran a la diseñadora Sue Zacnich en la presentación de su colección Sartorial Wedding Line 2026. San Isidro.

15/

Colegas.
Antonio Pareja y Armando Andrade, presentes en "Huellas cósmicas", la exposición de Roberto Huarcaya en el Espacio Juan Pardo Heeren, del ICPNA Lima.

13.



FOTOS: SHEYLA ENRÍQUEZ

18.



Experiencias EC

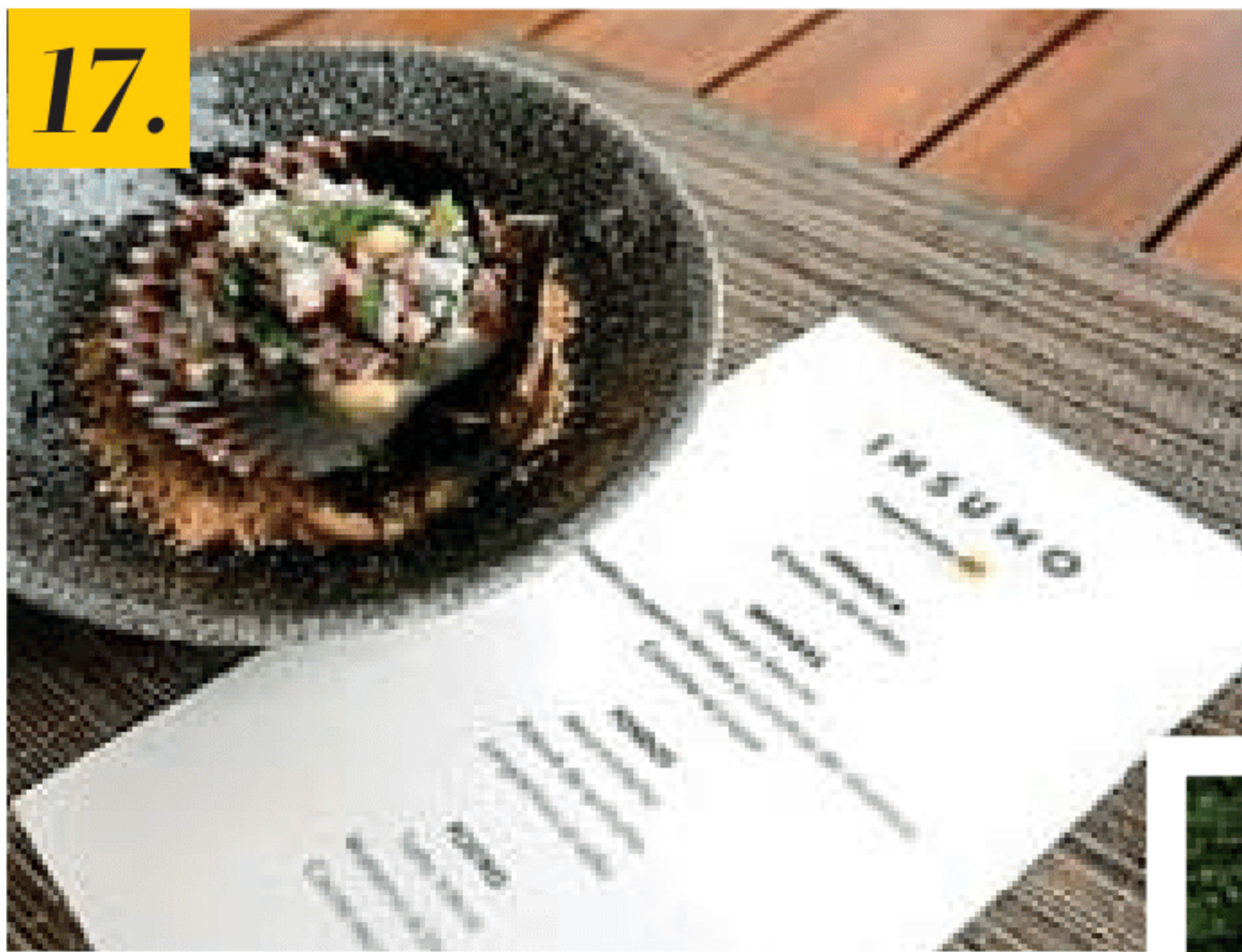
Exclusivo para suscriptores

Afortunados suscriptores de **El Comercio** disfrutaron de una experiencia gastronómica especial en Insumo, restaurante del Hotel AC Lima Miraflores.

20.



17.



16.



19.



16/

En familia.
Isabel y Rosa Bravo se deleitaron con vistas privilegiadas del océano Pacífico desde las instalaciones de Insumo.

17/

Para chuparse los dedos.
La carta de Insumo se caracteriza por fusionar cocina mediterránea con los sabores de la costa peruana.

18/

Los elegidos.
José Rodríguez y Lorenza Sarria formaron parte del selecto grupo que disfrutó la cena en Insumo restaurante.

19/

Delicias locales.
Los insumos de la costa peruana fueron las estrellas de la mesa preparada por el restaurante.

20/

Trato personalizado.
La experiencia preparada por el Club de Suscriptores de El Comercio fue guiada por el chef Román Ucharima.

Flores para la ciudad

Hace poco se celebró la décima edición de Peruflora, el principal encuentro de la floricultura y el paisajismo en el país, impulsado por su promotora, Carmen Balarín de Iberico. A sus 90 años, ella nos recibió en su lugar favorito de casa: un jardín rebosante de flores.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
GIANCARLO SHIBAYAMA

Acaba de cumplir 90 años y nos recibe con una vitalidad envidiable. Carmen Balarín de Iberico nació en 1935, en Iquitos: “Soy de sangre caliente”, nos dice con picardía la presidenta de la Asociación Peruana de Arquitectura del Paisaje (APP) y promotora de Peruflora, una tradicional feria de flores, plantas y paisajes que congregó a más de 90 expositores de todo el país en el Parque Central de Miraflores. Al evento llegaron más de cien mil personas atraídas por su belleza.

En su jardín al interior de su departamento, rodeada por anturios rojos —una de sus favoritas por su color intenso—, orquídeas y una increíble buganvilia de flores rosadas que adornan su espacio durante todo el año, Carmen está entusiasmada por el éxito de Peruflora. El bienestar que genera en las familias el contacto directo con nuestras flores de Cajamarca, Huánuco, Huaraz, Amazonas, Carhuaz, Arequipa, la selva y más regiones del país es revelador: “Rodearse de plantas te crea sentimientos bondadosos. El color, la forma, el perfume abre sensaciones anímicas importantes. Si tenemos alma, que es lo que nos han enseñado, esta se llena de regocijo”, comenta Carmen. Para la paisajista, se trata de salud mental: el estrés diario del tráfico, el miedo



♦♦ Carmen Balarín es la presidenta de la Asociación Peruana de Arquitectura del Paisaje, asociación que fundó con paisajistas y profesionales de distintas especialidades. Esta asociación promueve el evento Peruflora.

♦♦ Entre las actividades de Peruflora, hubo un desfile de modas inspirado en la flora nacional, premiaciones a los mejores arreglos florales y paisajísticos, talleres educativos, y el concurso Paisajes en los Cerros de Lima, desarrollado junto al Colegio de Arquitectos del Perú.



DESDE HACE 18 AÑOS, LA PAISAJISTA CARMEN BALARÍN DE IBERICO PROMUEVE LA FERIA PERUFLORES DE MIRAFLORES.

a andar en las calles por la inseguridad ciudadana, los problemas económicos, nos están volviendo una sociedad agresiva; pero Carmen ha notado que cuando estamos rodeados del esplendor de las orquídeas, begonias, cattleyas, tulipanes y el arte de la floricultura y el paisajismo, las personas hacen una pausa y disfrutan, se asombran y se alegran interactuando con ellas y conociendo las historias de los personajes detrás, como los productores de nuestras regiones.

VIDA DE ACCIONES

Peruflores se realiza cada dos años, desde 2007, con el propósito de hacer visible la floricultura peruana y ponerla en valor. Comenzaron recorriendo el país para entender las realidades de los productores y descubrir la enorme diversidad floral que poseemos, y en su afán por crear conciencia del potencial de nuestras flores se creó la feria. Cada edición valora tres aspectos: lo cultural, lo educativo y lo económico.

“Perú es tan rico que, si no tuviéramos prioridades, esto sería como la minería en el ámbito natural. Poseemos una gran variedad de flores por nuestros climas tan diversos. Todo el año tenemos flores. La exportación es el gran camino, como en Ecuador y Colombia”, sostiene la experta. Con las waxflower de Ica, los gladiolos y alhelíes de Tarma, las rosas de Cajamarca, las hortensias de Huánuco, el follaje y las orquídeas de nuestra selva, el potencial es evidente. Pero los retos son grandes; por ejemplo, el transporte adecuado: “Las plantas son seres vivientes y la logística estructural no existe. No hay caminos, ni aeropuertos. Tenemos una variedad absoluta que se muere porque no hay transporte”. Y este es uno de sus



PERUFLORES TIENE UNA SERIE DE ACTIVIDADES PARA TODA LA FAMILIA, COMO EXHIBICIONES PAISAJÍSTICAS Y TALLERES EDUCATIVOS DIRIGIDOS A LOS NIÑOS Y SUS PADRES.

IG: @CULTURA.MIRAFLORES



EN LA DÉCIMA EDICIÓN DE PERUFLORES PARTICIPARON MÁS DE NOVENTA EXPOSITORES, ENTRE PRODUCTORES, COOPERATIVAS Y VIVERISTAS.

◆ Los principales retos de la floricultura en el Perú son: mayor asistencia técnica, infraestructura de cadena de frío, financiamiento accesible y procesos más ágiles para la importación de semillas y nuevas variedades.

◆ Otra de las preocupaciones para Carmen Balarín es la informalidad que afecta la competitividad y desalienta la inversión: “Se requiere una política nacional de floricultura que asegure continuidad y sostenibilidad a largo plazo”, sostiene.

objetivos como asociación: conseguir la cadena de frío para extender su vida útil.

Peruflores ha sido reconocido como un evento de interés nacional por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. También han conseguido declarar Día de las Flores cada segundo viernes de noviembre. Pero Carmen Balarín no se queda tranquila. Como miembro de las Florales, la Asociación Peruana de Clubes de Jardines, ha organizado una serie de exposiciones de plantas únicas. Por su aniversario 60, Carmen ya está gestionando las celebraciones en el Circuito Mágico del Agua, del 6 al 9 de noviembre: “La temática evocará el pasado y estarán en exhibición plantas que no se ven en el mercado, sumamente cuidadas y con un jurado internacional”, explica. Con las Florales se formó en su afición por este arte, y el diseño artístico fue su escuela y su universidad.

En Miraflores, ha trabajado de la mano del municipio embelleciendo parques, educando con especialistas, atenta a que se poden bien los árboles. Su camino por cambiar la mentalidad y el paisaje urbano ha sido intenso, pero ella continúa en esta tarea con entusiasmo porque está convencida de que, al mejorar el espacio donde se vive, mejora la calidad de vida. Algo que necesitamos con urgencia. //



LA COPA DE LA VIDA

POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**



*Medio siglo después de la última Copa América ganada por el Perú, **El Comercio** presenta “Fuimos héroes”, un documental que revive la hazaña, las voces y la emoción de la inolvidable generación de futbolistas que nos llevó a la gloria. Por primera vez en décadas, este Diario reunió a tres protagonistas de aquella gesta deportiva, en un encuentro lleno de memorias inéditas y confesiones que reescriben la historia detrás de ese título.*



INOLVIDABLE POSTAL DE HUGO SOTIL JUNTO A JUAN CARLOS OBLITAS, EN EL CAMERINO DE LA SELECCIÓN NACIONAL. ACABABAN DE GANAR LA COPA AMÉRICA EN 1975.



Entre risas, abrazos y la incredulidad de saberse campeones, Juan Carlos Oblitas sostiene la inmensa copa junto al ‘Cholo’ Hugo Sotil, protagonista de aquella irreplicable jornada en el estadio Olímpico de Caracas. Era el 28 de octubre de 1975. En esa imagen (que abre este reportaje), se resume una época en la que el fútbol peruano tocó el cielo con el balón. Perú acababa de ganarle a Colombia y conquistaba, por segunda y última vez hasta la fecha, la Copa América. Sotil, que había volado desde Barcelona para enfundarse la blanquirroja sin haber jugado un solo partido en el torneo, marcó el gol que hizo vibrar a todo un país. Cincuenta años después, esa fotografía que reposa en el archivo histórico de **El Comercio** sigue siendo un testimonio de orgullo, entrega y talento. Quienes levantaron la copa aquella noche son, aún hoy, los últimos héroes de nuestro fútbol. Precursores en hacernos soñar y creer que esta tierra bendita es más grande que sus problemas.

LEYENDAS DEL GOL

Sentados en una larga mesa del bar Cordano, en el Centro Histórico de Lima, Héctor Chumpitaz, Oswaldo ‘Cachito’ Ramírez y Juan Carlos Oblitas comparten una copa de vino, mientras recuerdan el contexto social y político que vivía el país en la década del 70, sacudido por la dictadura militar. Los acompañan los periodistas de **El Comercio** Mario Fernández y Miguel Villegas, maestro y discípulo, quienes llevan el hilo conductor de la conversación. Ese es el puntapié inicial del documental “Fuimos héroes”, realizado por este Diario, que hace un repaso por los episodios más notables de aquel proceso que nos sacó campeones

EL DOCUMENTAL SIGUE LA CONVERSACIÓN QUE SOSTIENEN HÉCTOR CHUMPITAZ, OSWALDO ‘CACHITO’ RAMÍREZ Y JUAN CARLOS OBLITAS SOBRE EL TÍTULO CONTINENTAL, EN EL MÍTICO BAR CORDANO.

ANTONIO ALVAREZ



del continente hace medio siglo, a través de la memoria de estos tres grandes exfutbolistas.

“A pesar de que eran tiempos muy difíciles, la euforia se sentía en todos lados. En calles, plazas y mercados. El hincha vivía pendiente de la selección”, le cuenta a **Somos** Mario Fernández, que entonces iniciaba su carrera periodística en el Decano. “Jugaban un fútbol bueno, de verdad. No se necesitaban diez jugadores del extranjero para competir. La liga local estaba llena de talento... hasta los suplentes peleaban por ser titulares. Y Marcos Calderón, con carácter y sabiduría, los hizo un equipo inolvidable”, añade el experimentado reportero.

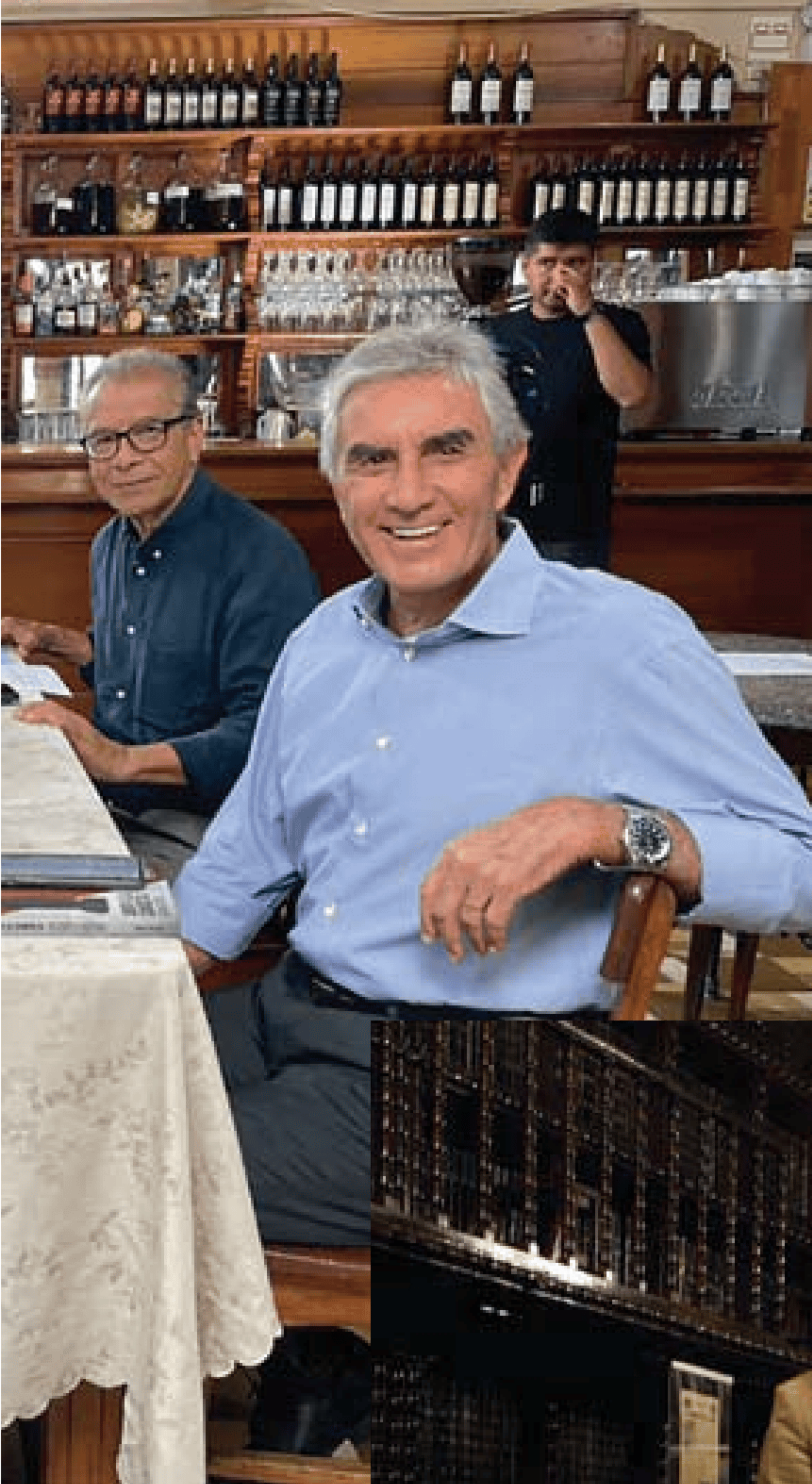
Aquel torneo, sin sede fija, llevó a la selección peruana por Sudamérica. Hubo triunfos heroicos —como el de Belo Horizonte ante Brasil, con goles de Cassaretto y Cubillas— y tropiezos inevitables, que llevaron la definición a un tercer partido contra Colombia. La final tenía un sabor a revancha: quince años antes, la selección cafetera nos había dejado fuera del

Dónde verlo

El documental “Fuimos héroes”, de **El Comercio**, se estrenará los próximos días en la página web y el canal de YouTube de este Diario.



ARCHIVO HISTÓRICO EC



EL PARTIDO DEFINITIVO SE JUGÓ UN 28 DE OCTUBRE DE 1975 EN EL ESTADIO OLÍMPICO DE CARACAS. PERÚ LE GANÓ 1-0 A COLOMBIA CON GOL DE HUGO SOTIL.



EL EQUIPO TITULAR QUE DISPUTÓ LA FINAL DE LA COPA AMÉRICA DE 1975. UNA CONSTELACIÓN DE ESTRELLAS QUE NOS VOLVIÓ POTENCIA FUTBOLÍSTICA DE SUDAMÉRICA.



LOS PERIODISTAS MARIO FERNÁNDEZ Y MIGUEL VILLEGAS SE SUMERGEN EN EL ARCHIVO HISTÓRICO DEL DECANO PARA CONTAR CÓMO SE GESTÓ EL ÚLTIMO TÍTULO DE LA SELECCIÓN.

BILLY FLORES

Mundial Chile 62. “El partido lo pasaron en blanco y negro. La señal era mala, el estadio estaba en mal estado, pero la emoción era total. El país entero frente al televisor, sintiendo que, aunque fuera por noventa minutos, el Perú podía ganarle a cualquiera”, recuerda Fernández.

Como toda hazaña, la historia completa está salpicada de mitos. Que la hija del entonces presidente de la Conmebol, el peruano Teófilo Salinas, había recibido instrucciones de su padre para sacar la balota con el nombre del Perú para jugar la final (la selección accedió a esta instancia por sorteo, tras ganar de visita y perder de local contra Brasil en semifinales). Que los jugadores del plantel recibieron relojes o quinientos dólares de premio. O que Hugo



ARCHIVO HISTÓRICO EC


MIGUEL VILLEGAS

 Editor de Deporte Total
 @prakzis

Padres de la patria

♦♦ En una época que solo se puede conocer en la revista “Ovación” de Pocho, Otorino Sartor era el arquero de la selección del Perú. Vestía short blanco y camiseta verde manga larga. Cuando había un extra, se compraba unos macarios. Una tarde, después de ver parte de esa campaña en YouTube, le pregunté por qué tapaba sin guantes, cuál era la razón. “No había y no tenía, hijo. Y no sabes, un pelotazo de esos me dolía tres días. Quemaba como no tienes idea”. En octubre de ese año fue campeón de América, junto a otros compañeros que hicieron decenas de sacrificios parecidos, algunos más públicos que otros: Alfredo Quesada iba en bicicleta a los entrenamientos, Teófilo Cubillas cruzaba el océano desde Portugal, el ‘Cholo’ Sotil se escapaba de Barcelona, Héctor Chumpitaz se dormía en el bus para recuperar energía de su labor como papá primerizo. Y así, todos los demás, a su manera.

Por eso, cuando visito a algunos de esos señores, no tengo palabras para renovarles mi agradecimiento. Hasta que hace un año, en la oficina del director de **El Comercio**, surgió la idea de “Fuimos héroes”.

Este documental, acaso el más ambicioso proyecto de Deporte Total, cumple esa tarea. Acostumbrados como estamos a olvidar el pasado y, sin embargo, a buscar dónde se perdieron nuestras raíces, “Fuimos héroes” se estrena con la única y privilegiada misión de servir como puente para todas las generaciones.

Existió una época amateur donde no se pensaba en el carro, el búnker ni los aritos. Un tiempo en que los futbolistas estudiaban Medicina, Contabilidad, Derecho. Un año, 1975, donde la selección peruana ganaba. Quizá viendo este documental podamos recordar eso de lo que fuimos capaces, y repetirlo. //

“FUIMOS HÉROES” ES UN DOCUMENTAL QUE HA SIDO REALIZADO Y PRODUCIDO POR EL NÚCLEO AUDIOVISUAL DE **EL COMERCIO**.

ARCHIVO HISTÓRICO EC

UN PUÑADO DE PERUANOS ACOMPAÑÓ A LA SELECCIÓN PERUANA EN CARACAS. TESTIGOS PRIVILEGIADOS DE UNA HAZAÑA QUE NO SE HA VUELTO A REPETIR.

UNO DE LOS GRANDES PROTAGONISTAS DEL DOCUMENTAL ES MARCOS CALDERÓN, DT DE AQUELLA SELECCIÓN, CUYOS RESTOS DESCANSAN EN EL CEMENTERIO BAQUÍJANO, EN EL CALLAO.

lo me contaba. Que sienta la nostalgia de un país que fue feliz a partir de ese hecho”, complementa Josué.

El mayor desafío fue encontrar imágenes en alta calidad de la época. En los años 70, la cobertura audiovisual era escasa, primigenia. Por esa razón, el equipo de producción —con el apoyo de Carlos Batalla en el archivo periodístico de **El Comercio**— reconstruyó la historia a partir de fotografías, recortes de periódico y registros sonoros, tejiendo con estos elementos una narrativa circular que va del pasado al presente a través de un símbolo: la radio. “En aquella época, la mayoría de peruanos no tenía televisión. La radio era el puente, la manera de vivir los partidos. Por eso la usamos como objeto narrativo: abre y cierra la historia, nos transporta entre tiempos”, detalla Talaverano.

Otra de las apuestas más arriesgadas del documental fue el uso de inteligencia artificial. Ante la falta de imágenes de ciertos momentos, el equipo recreó escenas mediante IA, cuidando que el resultado mantuviera la textura de los años setenta. “No queríamos que se viera fuera de contexto. Le dimos ese grano de Super 8, en blanco y negro, como si realmente hubiera sido grabado en la época. La idea no es reemplazar la historia, sino completarla con respeto”, concluye el director.

Más que un homenaje, “Fuimos héroes” busca promover una conversación entre generaciones. Un testimonio audiovisual que nos recordará por siempre que los peruanos alguna vez fuimos los mejores del continente en el bello arte de patear un balón. //

♦ Streaming

*Ben Stiller amó tanto a sus padres que ahora les hace un homenaje íntimo y entrañable con el documental “Stiller y Meara: Nada se ha perdido”. El actor habló con **Somos** sobre esta faceta detrás de cámaras.*



POR:
ALFONSO RIVADENEYRA

APPLE TV



EN
MEMORIA
DE MAMÁ
Y PAPA

BEN STILLER, SU HERMANA AMY Y SUS PADRES EN UN RECUERDO FAMILIAR. EL ACTOR, ESCRITOR Y DIRECTOR QUISO RENDIR HOMENAJE A SU FAMILIA CON SU NUEVO DOCUMENTAL, QUE SE ESTRENARÁ EL 24 DE OCTUBRE EN APPLE TV+.



GETTY IMAGES

Todo hijo es producto de sus padres. Biológico, pero también mental: un hijo puede ser la suma de frustraciones y anhelos ajenos. En esa línea, Ben Stiller (EE.UU., 1965) —actor cómico hijo de otros actores cómicos— ahonda en la herencia de sus progenitores con un documental en el que cuenta su historia.

“Stiller y Meara: Nada se ha perdido”, cinta que se estrenará el próximo 24 de octubre en Apple TV+, presenta la vida de Jerry Stiller y Anne Meara, los padres de Ben Stiller y de su hermana Amy, también actriz. Jerry y Anne se conocieron jóvenes y al poco tiempo empezaron a trabajar como un dúo cómico. En los años 60 y 70, se movían principalmente en el show de Ed Sullivan, leyenda de la televisión estadounidense. Ya en los años 90, Jerry Stiller gozó de popularidad mundial por interpretar a Frank Costanza, padre de George Constanza (Jason Alexander) en la serie “Seinfeld”. Frank era un hombre aterrorizado de los ratones y, como todos en la historia, su personalidad aleja a los demás, principalmente a su hijo.

“En definitiva, diría que [la película] es una forma de procesar el duelo. De conectar, de algún modo, cuando tus padres ya no están”, responde Ben Stiller a **El Comercio** durante una conversación con medios internacionales. Su madre y padre murieron, respectivamente, en 2015 y



EN 2007, DURANTE LA CEREMONIA DONDE JERRY STILLER Y ANNE MEARA RECIBIERON SU ESTRELLA EN EL PASEO DE LA FAMA DE HOLLYWOOD.

BEN Y AMY STILLER HAN PARTICIPADO EN VARIOS PROYECTOS JUNTOS. LA ACTRIZ EMPEZÓ EN HOLLYWOOD EN 1970, CUANDO SOLO TENÍA 9 AÑOS DE EDAD.

2020. La idea del documental surgió mientras el cineasta y su hermana hacían los preparativos para vender la casa donde crecieron, que estaba llena de material audiovisual.

Porque Jerry Stiller vivía obsesionado con registrar su vida en video: no solo tenía cintas de sus apariciones en televisión, sino que también filmaba reuniones familiares y hasta las discusiones con su esposa. De haber nacido en la década del 2000, es probable que el hombre habría sido una estrella de los 'live' de TikTok.

“Fui muy afortunado de tener padres que fueron muy documentados en video —añade Stiller, quien revisó decenas de horas de material para su película—. Los padres de mi esposa no están en el negocio del espectáculo y tienen muy pocas películas caseras. Los míos, en cambio, tienen todas estas entrevistas, shows y videos en bruto que me parecieron fascinantes. Programas de sketches donde veías las tomas que no quedaron”.

Pero Jerry Stiller no solo preservó videos, sino también las cartas de amor que intercambió con su esposa en los primeros años de relación. “Fue realmente increíble leer esas cartas —asegura el hijo—. Casi parecía que eran personas distintas, porque cuando piensas en tus padres no los imaginas en ese primer destello del amor joven y en una etapa completamente diferente de sus vidas. En esas cartas hablaban de las obras que hacían en teatros de verano o regionales, en pequeños papeles, esforzándose por abrirse camino, y aun así completamente enamorados”.

DINÁMICAS FAMILIARES

Eso sí, la vida de Jerry y Anne no fue perfecta. La película da a entender que descuidaron a sus hijos como consecuencia del trabajo. Al hacer el documental, Ben Stiller fue consciente de que había repetido hasta cierto punto estos patrones de conducta con sus propios hijos, Ella y Quinn, de 23 y 20 años. En la cinta, el actor y director dialoga con sus hijos para entender su propia paternidad. Es un nivel de

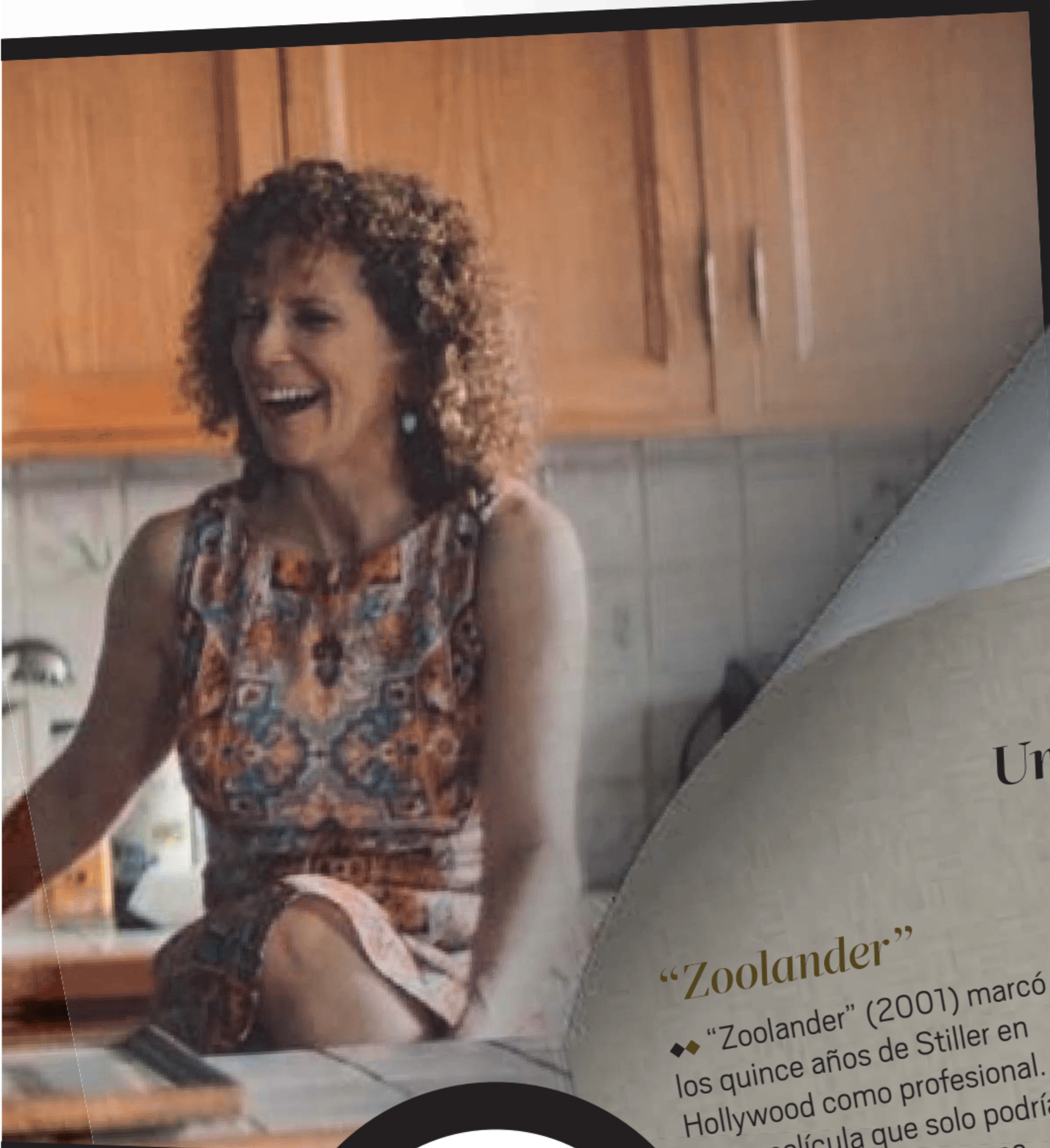
acceso inédito que este actor ofrece al público sobre su vida privada.

¿Qué espera Ben Stiller que la gente interprete de su documental? “La forma en que la familia se relaciona generacionalmente, cómo los padres afectan a los hijos y luego esos hijos tienen sus propios hijos —responde el actor—. Qué cosas transmitimos, tanto lo bueno como lo malo, y cómo reconciamos ello con la pérdida de un padre”. //



PARAMOUNT





Ben Stiller tiene varias películas en desarrollo. Una de las más esperadas es la cuarta parte de "La familia de mi novia", que llegará en 2026.



BEN STILLER Y JERRY STILLER EN EL RODAJE DE "ZOO LANDER" (2001). EL PADRE DEL ACTOR INTERPRETA AL JEFE DE UNA AGENCIA DE MODELOS MASCULINOS.

"Zoolander"

♦♦ "Zoolander" (2001) marcó los quince años de Stiller en Hollywood como profesional. Una película que solo podría imaginarse con él como protagonista y que también dirigió y coescribió. La historia del modelo de pasarela Derek Zoolander y su rival Hansel McDonald (Owen Wilson) costó US\$28 millones y recaudó US\$60 millones, un éxito moderado que cimentó la carrera de Stiller como autor de comedias. La mirada "azul acero" del personaje se convirtió casi en símbolo de su actor, quien llegó a caminar por una pasarela en la vida real para promover la secuela.

"Tropic Thunder"

♦♦ Un actor muy galardonado, un comediante y una estrella de películas de acción se unen para filmar una película de guerra. Pero el director, harto de estas divas, los abandona en la selva. El resultado es "Tropic Thunder" (2008), que no solo es considerada una de las mejores comedias estadounidenses del siglo XXI, sino que se convirtió en una de las películas más taquilleras de Stiller. Como dato adicional, se dice que esta película consiguió revivir la carrera de Tom Cruise, cuya imagen estaba por los suelos debido a una serie de malas decisiones.

Una carrera cambiante



EN EL RODAJE DE "SEVERANCE", SERIE DE APPLE TV QUE BEN STILLER PRODUCE Y DIRIGE. YA SE ANUNCIA UNA TERCERA TEMPORADA.

"Severance"

♦♦ Si el mundo pensaba en Ben Stiller solo como actor cómico, "Severance" (2022) cambió esa perspectiva. El escritor Dan Erickson le presentó la serie y Stiller quedó encantado con la historia. Por ello, no solo terminó produciéndola, sino que dirigió 11 de sus 19 episodios. Es la historia de los trabajadores de la compañía Lumon, que se someten a un procedimiento para separar por un lado sus recuerdos de la vida laboral, y por otro los de su vida personal. Este 2025, sus actores Britt Lower y Tramell Tillman ganaron premios Emmy.

Bebidas

SAKE MATE

Atraídos por las bondades de la gastronomía nikkei, representantes de bodegas japonesas llegaron a Lima y Machu Picchu para dar a conocer el sake y tentarnos a beberlo junto a la cocina peruana.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS:
DIEGO MORENO



MASAE SHIMIZU JUNTO
A SU HIJA YUKI SHIMIZU
DE LA BODEGA SHIMIZU
SEIZABURO SHOTEN.



KAZUKI ODAIRA Y KAZURI
MATSUI, REPRESENTANTES
DE MIDORIWA SHUZO, BO-
DEGA FUNDADA EN 1884,
EN UONUMA, JAPÓN.



KAORI KAWAHITO,
DE LA BODEGA
KAWATSURU SHUZO,
MUESTRA EL SAKE
DE COLORACIÓN
BLANCA, DISTINTO A
LOS TRADICIONALES.

El sake, aquel licor tradicional japonés elaborado a base de arroz, está ingresando al mercado peruano y busca posicionarse como el acompañante ideal de la cocina nikkei. Pero su ambición es mayor, también quiere que los paladares peruanos encuentren en el sake una bebida que se consuma junto a la variedad de platos de nuestra gastronomía peruana y sea parte de la coctelería nacional.

Con este propósito, hace unas semanas llegaron a Lima desde Japón los representantes de varias bodegas con mucha historia, de distintas prefecturas de la isla, cada una con sus propias bondades y características. Sus etiquetas se presentaron en dos eventos organizados por las empresas Fuku Trading y Hinode (uno en Machu Picchu y otro en Lima) para darlas a conocer al público junto a sus productores.

“Los representantes de las propias bodegas japonesas han viajado hasta el Perú para presentar sus productos y presentarse ellos mismos”, destaca Juan Carlos Ynouye, gerente nacional de operaciones de Fuku Trading, firma que se dedica a la importación y a la distribución de productos asiáticos. De esta manera, este producto puede llegar a restaurantes, hoteles, bares, supermercados y tiendas especializadas.

Juan Carlos resalta el evidente interés de las bodegas japonesas por el mercado latinoamericano, pero especialmente por el Perú. Han sido capturados por las virtudes de nuestra cocina. El efecto Maido, elegido como el mejor restaurante del mundo este año, ha reforzado quizá la manera de ver a nuestro país: “El mercado peruano, a través de la cocina nikkei, está ganando bastante terreno en cuanto a su popularidad en el mundo: en Europa, Estados Unidos, inclusive en el mismo Japón. Entonces, hay una tendencia por esta cocina fusión de larga data en el Perú”.

En opinión de Juan Carlos, para comenzar a gene-

rar un mayor interés y entender la bebida japonesa es muy importante conocer la cultura, características y posibilidades del sake. Y probarlo, claro.

Ante la amplitud de los gustos (y bolsillos) nacionales, en Fuku Trading tienen una gama no solamente en variedad, sabor o características del producto, sino también en precios. Como con cualquier bebida alcohólica, existen productos prémium y otros más asequibles. Los precios pueden oscilar desde S/50 o S/60 por botella hasta los S/200 o S/250, como sucede con las botellas de vino.

Dentro de las posibilidades, encontraremos botellas ideales para maridar con platos cítricos como cebiches o tiraditos. Los que tienen más cuerpo o son más fuertes los recomiendan con cortes de carne y los más suaves con pescados.

Una innovación que sirvieron en el evento en Lima, en Gyu Grill House del Grupo Edo, fue la coctelería de espíritu nacional protagonizada por el sake. Se sirvieron, por ejemplo, un refrescante kyuri spritz, el sake sour de frutos rojos y el kyuri sour.

Tradición sagrada

♦♦ Harou Matsuzaki, experto en sake, nos introduce brevemente en su historia: “Para los japoneses, el sake es más que una bebida alcohólica: es sagrada porque el arroz es un alimento que se otorgaba a los dioses, y el sake es un derivado del arroz. Si bien es una bebida alcohólica, tiene aspectos de tradición y forma parte de su cultura. Inicialmente, se consumía en ceremonias, fiestas y celebraciones. También se toma habitualmente en el hogar japonés. En las noches, al llegar a casa, se puede beber una copa o dos”.

Estas son algunas de las botellas distribuidas en nuestro país, de las bodegas japonesas Midorikawa, Kawatsuru Sake Brewery y Shimizu Seisaburou Shoten.





*EL MERCADO PERUANO, A TRAVÉS DE LA COCINA NIKKEI,
ESTÁ GANANDO BASTANTE TERRENO EN CUANTO A
POPULARIDAD EN OTROS PAÍSES DEL MUNDO*



Juan Carlos Ynouye
GERENTE NACIONAL
DE OPERACIONES DE
FUKU TRADING

KIKE ORÉ



EN GYU GRILL HOUSE SE PRESENTARON TRES CÓCTELES CON EL SAKE COMO INSUMO PRINCIPAL: EL KYURI SPRITZ, UN SAKE SOUR DE FRUTOS ROJOS Y UN KYURI SOUR ACOMPAÑADOS POR UNA SELECCIÓN DE QUESOS Y CHARCUTERÍA.

PASADO EMBOTELLADO

Dentro de las posibilidades de sake, está la producción de la bodega Kawatsuru Shuzo, fundada en 1891, en la ciudad de Kanonji, prefectura de Kagawa. Su representante, Kaori Kawahito realza que sus botellas tienen más acidez que otros sakes y son de un color lechoso. Acompañan muy bien los platos de cortes de carne, picantes, quesos y salsas con crema, como un ají de gallina. La bodega utiliza arroz cultivado en Kagawa y agua subterránea del río Saida, combinando métodos tradicionales con tecnología moderna.

En cuanto a la bodega Shimizu Seizaburo Shoten, fundada en 1869 en la ciudad de Suzuka, prefectura de Mie, su representante Masae Shimizu comenta que esta bebida viene por herencia de la familia de su esposo durante seis generaciones. “Es un sake especial porque se complementa con la gastronomía contemporánea actual”, nos dice. Sus productos prémium están dentro de la carta de Maido, por ejemplo. Esta bodega es considerada entre las mejores productoras de sake del mundo.

Una tercera bodega que visitó nuestro país es Midorikawa Shuzo, fundada en 1884 en Uonuma, una región de Niigata, reconocida como la mejor zona arrocería. La familia Ōdaira, que gestiona el local por cinco generaciones, tiene raíces agrícolas que se remontan al siglo XVII, con registros de cultivo de arroz desde 1600: “Seguimos produciendo nuestro propio arroz frente a la bodega, de forma artesanal, sin fertilizantes ni pesticidas, y completamente a mano”, explican sus representantes.

Con estas muestras de tradición, nos damos cuenta de que el sake es más que una bebida, y una oportunidad para conocer más de la cultura japonesa. //

Astrología



Aries

La luna nueva activa tu zona de relaciones: acuerdos y reencuentros soñados. Semana ideal para mejorar la forma en que te vinculas. Evita impulsos y escucha más.



Tauro

Tiempo de ordenar tu día a día. La luna nueva te ayuda a reorganizar rutinas, hábitos o asuntos laborales.

Pequeños ajustes pueden traer grandes resultados. Cuida tu energía física y emocional.



Géminis

Una semana para volver a inspirarte. La luna nueva reactiva tu creatividad, tus proyectos y tu deseo de disfrutar más. Si estás en pareja, es momento de reencender la chispa; si estás soltero, podrías conocer a alguien con afinidad.



Cáncer

La luna nueva te impulsa a renovar vínculos familiares o energías en tu casa. Puedes sentir necesidad de refugio o estabilidad.



Leo

Esta semana te da voz. La luna nueva en Libra te invita a comunicarte desde la empatía y a abrir nuevas conversaciones o acuerdos. Se favorecen proyectos vinculados con escritura, comunicación o redes.



Virgo

Los asuntos materiales y emocionales se entrelazan. La luna nueva en Libra te ayuda a crear una nueva relación con el dinero y tu propio valor. Neptuno retrogradando en Piscis trae confusión en vínculos; confía más en tu intuición.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Momento de cambios

Esta semana comienza con una energía renovada. El 21 de octubre llega la luna nueva en Libra, una luna que, aunque forma aspectos tensos con Quirón, marca el fin de la temporada de eclipses y abre un nuevo ciclo en nuestras relaciones. Su regente, Venus en Libra, está domiciliado, lo que suaviza las tensiones y nos invita a buscar armonía, belleza y colaboración. Es una luna ideal para sembrar intenciones relacionadas con el equilibrio, la cooperación y la manera en que construimos vínculos más justos y conscientes.

El 22 de octubre, Neptuno regresa a Piscis, donde permanecerá hasta el 26 de enero de 2026. Al encontrarse en los últimos grados del último signo del zodiaco, nos invita a cerrar procesos pendientes. Es un tránsito que nos ayuda a soltar ilusiones y a reconectar con nuestra fe, ya que Neptuno se acerca a Saturno, preparando el terreno para integrar los sueños con la realidad.

El 23 de octubre, el Sol entra en Escorpio, dando inicio a una etapa de profundidad emocional y transformación. Es el mes para mirar hacia adentro y atrevernos a sentir lo que solemos evitar, dejando que la intensidad nos regenere. Finalmente, el 24 de octubre, el Sol forma aspectos tensos con Plutón, trayendo a la superficie emociones colectivas poderosas y posibles tensiones de poder. Es un momento para observar cómo manejamos el control y permitir que lo que deba transformarse, se transforme. //

JEAN-CLAUDE VAN DAMME, ACTOR BELGA Y ESTRELLA DEL CINE DE ACCIÓN, NACIÓ UN DÍA COMO HOY HACE 65 AÑOS.



Libra

La luna nueva en tu signo te regala un nuevo comienzo personal. Semana para tomar decisiones, cambiar de imagen o iniciar proyectos. Venus, tu regente, está bien aspectada: tu magnetismo sube. Cierra el ciclo anterior y vuelve a creer en ti.



Escorpio

Los días previos a tu temporada son de introspección. La luna nueva te empuja a descansar. Escucha a tu cuerpo y tu intuición. El 23, el Sol entra en tu signo y sentirás más fuerza, claridad y deseo de transformación.



Sagitario

Se abre una etapa social y expansiva. La luna nueva te conecta con nuevos grupos o amistades que te inspiran.

Buen momento para retomar un sueño colectivo o un proyecto colaborativo.



Capricornio

Semana de visibilidad y crecimiento profesional. La luna nueva te invita a redefinir tu imagen pública o tus metas a largo plazo. Venus favorece la armonía con jefes o colegas.



Acuario

Tiempo de expansión y aprendizaje. La luna nueva abre rutas mentales innovadoras: estudios, viajes, ideas o experiencias que amplían tu mirada.



Piscis

Semana de cierres y renacimiento interior. La luna nueva en Libra te ayuda a sanar aspectos de intimidad o emociones. Neptuno vuelve a tu signo, y con él vuelve la inspiración, pero también la necesidad de poner límites.

Test de Proust

“Mi mayor logro es ser artista desde hace más de 30 años”

El pintor y artista visual peruano presentó en el ICPNA de Miraflores la muestra “Miguel Aguirre. Volumen I. Exposición antológica”, con una mirada a su extensa obra.

Miguel Aguirre

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Tomar vino con Vero (mi esposa), mientras escuchamos música todos los viernes por la noche.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

La vivo siempre que nos reunimos toda mi familia (papás, hermanas, cuñados, sobrinos) a almorzar, y cada vez más apretados, alrededor de una mesa cualquier día festivo.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Ser metódico.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

La irascibilidad.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Hacia donde creo que se encamina actualmente el Perú: a la total destrucción del Estado de derecho.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Querer lavar los platos en cualquier casa a la que me hayan invitado a comer.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Ejercer todo tipo de violencia sobre el que consideran “otro”.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Hola, ¿qué tal?

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Ser artista desde hace más de 30 años.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando me la quiero dar de bromista.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando vi a Mikel (mi hijo) por primera vez.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi producción artística.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mis libros, la boina que heredé de mi abuelo y un reloj que me regaló Vero por mi cumpleaños.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La perspicacia.

¿Cómo te gustaría morir?

Despidiéndome unx por unx de mis parientes y amigxs.

Si murieras y se te permitiera volver convertido en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Un pincel.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Cantar y tocar el bajo al mismo tiempo.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Julio Ramón Ribeyro, Albert Camus, W. G. Sebald, Philip Roth y Jonathan Franzen.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Benjamín Netanyahu. //

El Comercio

NEUROCIENCIA Y PSICOLOGÍA

Una colección única para entender cómo funciona tu mente, emociones y comportamiento

30
ENTREGAS



TAPA
DURA



4TA ENTREGA
RESILIENCIA

- A SOLO -
S/29.90

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el libro, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/> y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988-0710 016 / 922 967 468. La primera entrega tiene un costo de S/19.90; y, desde la segunda hasta la trigésima entrega, tienen un costo de S/29.90 cada una. Stock de 2,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 30 de junio de 2025 hasta el 25 de mayo de 2026.





CLUB EL COMERCIO
EXCLUSIVO PARA
SUSCRIPTORES

Aplican términos y condiciones detalladas en clubelcomercio.pe

La mejor música en vivo espera por ti.

Vive la emoción de cada presentación y accede a descuentos exclusivos con tu suscripción a El Comercio.

EMMANUEL

35% dto.

en entradas
en Uneticket

**LIMA
LATIN
POP
FEST
Vol 2**

30% dto.

en entradas
en Teleticket

**SILVIO
RODRÍGUEZ**

25% dto.

en entradas
en Teleticket

**CARMEN
EN ACHO**

25% dto.

en entradas
en Plazaticket

**Nito
Mestre**

20% dto.

en entradas
en Joinnus

**SIN BANDERA
ESCENAS TOUR**

20% dto.

en entradas
en Teleticket

Descubre más beneficios en
clubelcomercio.pe

¿Aún no eres suscriptor de El Comercio? Suscríbete al nuevo
Plan Digital con acceso a Club El Comercio
desde **S/9** mensuales

